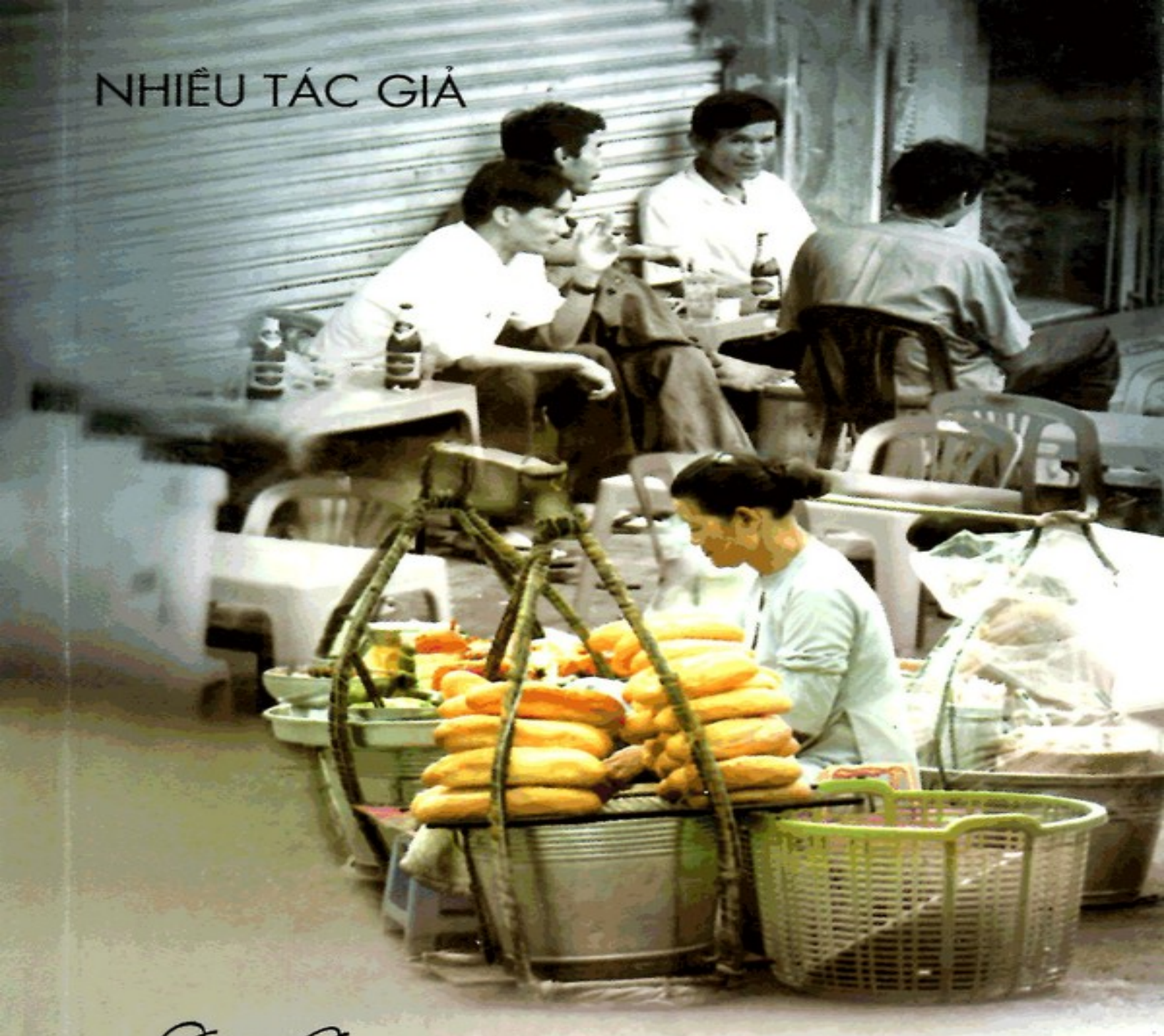
NHIỀU TÁC GIẢ



Sài Gòn tản văn

NGON VÌ NHỚ

Tái bản lần 2

Phuong Nam Book
NXB Hội Nhà văn

SÁCH BỎ TÚI

CÙNG ĐỌC, CÙNG CHIA SẺ

Thông tin sách

Tên sách: **Sài Gòn Tản Văn - NGON VÌ NHỚ**

Tác giả: **Nhiều tác giả - Tạp chí Sai Gon CityLife**

Nhà phát hành: **Phương Nam**

Nhà xuất bản: **NXB Hội Nhà Văn**

Khối lượng: **150g**

Kích thước: **9,7 x 15,5 cm**

Ngày phát hành: **07/2011**

Số trang: **237**

Giá bìa: **60.000đ**

Thể loại: **Tản văn**

Thông tin ebook

Nguồn: http://tve-4u.org

Type+Làm ebook: **thanhbt**

Ngày hoàn thành: **25/08/2016**

Ebook miễn phí tại : www.Sachvui.Com

Dự án ebook #222 thuộc Tủ sách BOOKBT

Giới thiệu

Cuốn sách mang hồn cách con người Sài Gòn cùng những sắc màu văn hóa ẩm thực rất riêng, cùng nhịp sống của vùng đô thị sầm uất chính thức gửi tặng độc giả Việt, với mong muốn du khách yêu hơn miền đất mang dư vị trữ tình Đông Phương.

Độc giả sẽ được trải nghiệm thực tế với 3 tác phẩm hội tụ văn hóa một Sài Gòn xưa cho đến ngày nay là: Sài Gòn sau màn bụi, Ngon vì nhớ, Hẻm phố thông ra thế giới của nhiều tác giả như: Ngọc Trảng, Danh Đức, Phạm Hoàng Quân, Hà Vũ Trọng, Nguyễn Thị Minh Ngọc... Và tìm thấy trong mỗi tác phẩm là dấu ấn thời gian khó quên của một Sài Gòn sang trọng, lịch lãm, cổ xưa đầy kí ức. Đặc biệt là tác giả đã rất tinh tế khám phá và đặc tả những con hẻm trên phố xưa với những quán cóc, món ăn ngon, điểm mua sắm níu chân của du khách trong và ngoài nước hết sức độc đáo và đậm chất miền quê của vùng Đông Nam Bộ. Đằng sau những nhật ký hoài niệm về Sài Gòn địa linh nhân kiệt, miền quê thân thiện hiếu khách, đặc sản món ngon, ấn tượng với những địa danh chợ Bến Thành, Suối Tiên Sài Gòn, trái ngon Biên Hòa, thảo cầm viên... tác giả muốn gửi thông điệp chính là đồng cảm với những số phận, cuộc đời, lối sống của con người nơi đây đã góp phần tạo nên một Sài Gòn phát triển, với những tiềm năng và lợi thế của Hòn Ngọc Viễn Đông, trở thành điểm du lịch hấp dẫn trong và ngoài nước.

Tất cả những gì được các tác giả thể hiện trong 3 tác phẩm được coi là những phác họa một cách chân thực, đời thường, mộc mạc, dung dị nhất. Vì vậy độc giả sẽ có cùng cảm nhận hình ảnh chị gánh hàng rong sao khó nhọc

mà thân thương đến thế, hay hình ảnh đoàn tàu chở khách như là hiện thân của những cuộc đoàn tụ, chia vui thật sum vầy, hạnh phúc. Hay rộng hơn là cảnh họp chợ - hội tụ đầy đủ nét duyên quê, đặc điểm của một làng quê Việt, đến những người lao động bình thường trong cuộc sống với tinh thần lạc quan yêu đời... Chính những con người cụ thể và những bản sắc văn hóa trong đời sống của vùng đô thị Sài Gòn mang đậm dấu ấn đã khiến cuốn sách hết sức ý nghĩa và có giá trị. Cuốn sách Sài Gòn tản văn còn tập hợp nhiều bài báo tâm huyết của các nhà báo, nhà văn, nhà nghiên cứu đã từng gắn bó với Sài Gòn.

Tuy không đồ sộ nhưng sẽ là những trang viết mang giá trị nhất định, thỏa mãn khát khao được rung động, bay bổng, hay hoài nhớ... của từng độc giả khi lần giở từng trang sách nhỏ. Loạt sách được thực hiện với sự cộng tác của rất nhiều cây bút tên tuổi thuộc nhiều lĩnh vực, cả trong và ngoài nước.

***

Ẩm thực là nghệ thuật, bởi thế nó cũng là một nếp văn hóa đặc trưng của Sài Gòn. Sự giao thoa của nhiều bản sắc văn hóa vùng miền trong nước và thế giới đã góp phần làm ẩm thực Sài Gòn thêm phong phú sắc màu. Sự phong phú ấy không dừng lại ở một món ăn ngon mà là câu chuyện về món ăn, thức uống, một chỗ ngồi, một con phố, một tên người... Tất cả hương vị đặc trưng ấy luôn làm say lòng những ai đã một lần đến Sài Gòn, và hơn nữa là sự thơm ngon trên trang viết những ai yêu Sài Gòn. (Trích từ tản văn trong sách)

"Ngon vì nhớ" là những cung bậc cảm xúc của người viết yêu mến Sài Gòn muốn trải lòng mình. Những ai yêu mến ẩm thực Sài Gòn cũng sẽ tìm thấy hương vị cuộc sống qua từng trang viết và nhớ những góc bàn, hẻm phố thân quen đã ngồi.

Lời nói đầu

Ebook miễn phí tại : www.Sachvui.Com

Sài Gòn, hai từ ngắn, gợi ra chuỗi dài những hình dung, những kỷ niệm, những buồn vui và nỗi hân hoan, những mùi, những vị, những khuôn mặt và thân phận... không dứt. Hơn 300 năm lịch sử và vài mươi năm đời người, những biến thiên lịch sử đủ để Sài Gòn pha một bảng màu rực rỡ văn hóa cho mỗi viên sỏi nhỏ trên đường đến một thế giới rộng lớn.

Người viết về Sài Gòn, không chỉ viết về ký ức hay nỗi nhớ của mình mà viết thay hàng triệu sinh linh đã gắn đời mình với miền đất mở. Những trang viết góp chiều dài lịch sử, góp cảm thức hôm nay dành dụm cho nỗi hoài niệm của ngày mai.

Nên không chỉ là câu chuyện về món ăn, thức uống, một chỗ ngồi, một con phố, một tên người..., tạp văn về Sài Gòn là diễn dịch lại chính mình trong hình dung của một thành phố bao dung. Thủ thỉ kể, thủ thỉ nghe, thủ thỉ cảm, thủ thỉ nghĩ... với Sài Gòn kềnh càng, mâu thuẫn, nhọc nhằn - loạt sách nhỏ nhưng cũng độ lượng, thảnh thơi, mềm dẻo, là sự vui thú không dành riêng cho ai. Chỉ cần để Sài Gòn tràn đầy và chảy ra trên trang viết, trên bàn phím. “Sài Gòn tản văn” hi vọng là một Sài Gòn bạn tìm kiếm, tuyệt hơn nữa là một Sài Gòn của riêng bạn. Tủ sách “Sách bỏ túi” có phiên bản tiếng Anh “Book - pocket” do ban biên tập tạp chí Sai Gon CityLife và Phuong Nam Book thực hiện. Rất hoan nghênh sự góp sức của các nhà văn, nhà báo, người viết gần xa để tủ sách thêm phong phú và nhiều ý nghĩa.

Bài viết cho những tập sách sau xin gửi về:

Ban biên tập Công ty Sách Phương Nam

Số 496 Nguyễn Thị Minh Khai P2. Q3. TP HCM

Email: bbt.phuongnambook@gmail.com

Trân trọng!!!

Tản mạn xào bần

• *Phạm Hoàng Quân*

Ẩm thực là một nghệ thuật, bởi thế nó cũng là một nếp văn hóa, có thể đẹp đẽ với dân tộc này mà không thích hợp với dân tộc khác. Xào bần là một loại ẩm thực nằm trong trường hợp này. Nó là một món ăn rất đặc sản, đồng thời cái cách mà người ta đối đãi với nó cũng là một nét văn hóa rất đặc trưng.

Xào bần là cái gì?

Xào bần không phải là một món mà là tổng hòa nhiều món. Sẽ không có một nồi xào bần nào nếu ngày trước đó không có đám giỗ, cưới, hỏi hay tiệc tùng.

Hơn trăm năm trước, trong "Đại Nam Quốc Âm tự vị", Huỳnh Tịnh Của gọi nó là XÁO BẦN và giải thích nó được nấu từ "các món trộn lẫn với nhau". Người Sài Gòn cũng như người Nam bộ xưa nay phát âm chệch đi là XÀO BẦN hoặc XÁ BẦN. Ít ai còn gọi là XÁO BẦN như Paulus Của. Cái tên ngộ nghĩnh và sống động, tượng thanh này vốn được biến âm từ một từ gốc Hán "HÀO LOẠN" âm Hán đọc là "XIÁO LUÀN". Nghĩa gốc của từ HÀO LOẠN, XÁO BẦN, XÀO BẦN, XÀ BẦN là hỗn tạp, hổ lốn, lộn xộn, tạp nhạp... nghe tên mà biết sự - và quả thật - xào bần mang đủ các nghĩa đó.

Nồi xào bần

Nồi xào bần được nấu một cách tự nhiên, không trù liệu. Sau một đám giỗ chẳng hạn, những món còn lại được tuyển sơ bộ, rau và các loại quả chua loại bỏ, khó mà kể hết được thành phần tham dự vào nồi xào bần. Đại khái, gồm gà càri, lagu, heo quay, gà luộc, thịt heo luộc, cá... tuyển ra từ nồi canh chua, và tôm, chả, cá nướng, lươn đã um, nấm, củ, đậu... Thế rồi gia thêm nước mắm và muối để có được cái vị nằm ở khoảng giữa của mặn và lạt. Đây cũng là vấn đề then chốt trong việc hình thành một nồi xào bần ngon hay dở. Bởi vì xào bần không thể mặn như nồi thịt kho, còn lạt quá thì ảnh hưởng đến sự tồn tại của nó. Tuổi thọ trung bình của nồi xào bần là khoảng ba đến bốn ngày, kể từ ngày các món được "liên hiệp" lại.

Bảo quản và duy trì nồi xào bần không khó. Sáng sớm, cùng lúc nấu nước pha trà, ta nổi lửa làm nóng nồi xào bần (còn gọi là hâm lại). Đêm, nồi xào bần được đậy bằng cái rổ tre, trên vành hoặc trong lòng rổ được dằn một tấm thớt. Việc hâm nóng nồi xào bần được thực hiện thường xuyên, trước và sau khi đưa vá (muôi) vào để múc ra nhấm nháp.

Ăn xào bần

Xào bần không thể có hoài để mà ăn, cũng không phải muốn nấu là được, bởi vậy có thể nói rằng xào bần là loại hiếm. Nói về ăn đám, xin lấy đám giỗ làm tiêu biểu. Phàm, ăn một cái đám giỗ trọn vẹn phải ăn đủ bốn chập, ăn sau khi cúng "Tiên Thường" vào chiều hôm trước, ăn sau khi cúng "Chính Giỗ" vào buổi sáng, ăn sau khi cúng "Hậu Thường" vào buổi chiều, và ăn xào bần suốt ngày hôm sau.

Trong bốn bữa ăn đó, duy chỉ bữa ăn xào bần là đặc biệt nhất. Sáng, hâm nóng, múc ra vài tô lớn, khói bốc nghi ngút, cả nhà cùng ăn, thân thích ở xa còn lưu lại, mời lên; chị Tư, thím Tám nhà kế bên mời qua luôn, cũng như chủ nhà, hôm qua họ có ăn gì được đâu (chủ yếu là uống rượu). Xào bần ăn vào buổi sáng kèm với bánh mì cũng được, cơm nóng cũng được, bún cũng được, bánh tráng cũng được, thêm dĩa rau sống dưa cà, chấm muối tiêu chanh, muối ớt, nước mắm gừng... ai khoái gì thời chấm vào đó.

Ăn xào bần thích gì ăn nấy, có quyền tuyển lựa, có thể mải mê theo đuổi vài cái cổ gà hoặc chỉ lựa chọn toàn da heo quay giòn tan thơm nức, khác lạ mặn mòi hơn so với hôm qua. Hai là, khi đã ăn xào bần, ai còn nghĩ đến

sang hèn là dại lắm, bởi nồi xào bần là nơi tổng hòa các loại giá trị, cao lương mỹ vị được chế biến bằng công phu đã thấm mùi dân dã, món bình dị đơn sơ thường nhật giờ do ăn theo - cũng sang trọng hẳn lên. Bởi vậy, có thể ăn mọi thứ có mặt trong nồi xào bần. Tuy nhiên nhớ là phải húp nước, nước xào bần vượt ra ngoài quy luật điều hòa ngũ vị, ngon và lạ, không nồi nào giống nồi nào, chưa húp một chén coi như chưa thưởng thức xào bần.

Nhìn xào bần

Xào bần là tặng phẩm để tỏ tình thân thiết đối với thân thích, láng giềng. Có ít cho ít, có nhiều cho nhiều, người cho có lòng thơm thảo, người nhận không mặc cảm, lại khoái rơn là khác. Hôm qua ta bận việc không dự đám được, hôm nay ngồi nhấm nháp tô xào bần ai đó đưa cho, ăn tà tà như du ngoạn vào rừng mùi biển vị. Ăn hết nhẵn tô xào bần rồi, chợt rút ra kết luận: người chủ tô xào bần này năm nay làm ăn phát đạt.

Nồi xào bần "sang" mà "kiệm". Này nhé, không chơi sang, không vật thực phủ phê, cỗ bàn không ăm ắp thì lấy đâu đồ dư mà nấu xào bần; còn như không biết tiết kiệm thì đâu có ăn xào bần. Đãi người lấy dư dả làm vui, riêng mình lấy sự phung phí làm trọng. Nói rằng nồi xào bần mang tánh nết của người phương Nam chắc cũng không đến nỗi vô cớ vậy.

Quán hàng đã mịt mù xa

• Lê Văn Sâm

Biết là như thế. Đời người, không ai tắm hai lần trên cùng một dòng sông". Nước cứ chảy, đời cứ xuôi, nhưng tôi thì khó thể nào làm vui lòng các bạn đường xa về Sài Gòn, rủ rê tôi tới những quán còn tên quen cũ, nhưng tất cả đã đổi thay. Không phải quán đổi thay mà có thể do tôi thay đổi tâm tính "càng già càng khó ưa". Thôi thì sao cũng đặng, nhưng cũng cho tôi xin giãi bày.

Tỷ như với quán cơm Bắc quê BÀ CẢ ĐỌI. Từ ngày mở mang đem xuống mặt tiền phố Tôn Thất Thiệp tức xóm Ohier của người Ấn đặt bàn đổi tiền, quán được dựng bảng ĐỒNG NHÂN thì tôi đã bắt đầu buồn bã, không còn mê đắm tìm tới với "người tình", nay lại còn canh tân thêm lên đường Trương Định gần khu chùa Bà, thì BÀ CẢ ĐỌI càng xa hơn, làm sao mà tôi còn háo hức, để cùng các bạn "đi ăn cơm Bà Cả Đọi"?

Thật ra thì ĐỒNG NHÂN còn xưa hơn BÀ CẢ ĐỌI, ĐỒNG NHÂN mới là chính gốc, nơi xuất phát của những món ăn nói tóm gọn là "cà pháo mắm tôm". Cũng vì quán Bà Cả Đọi, mà tôi đã cố theo đoàn ra Hà Nội, tìm đến làng ĐỒNG NHÂN thuộc quận Hai Bà Trưng. Nhưng chị tôi nói quán tại làng nay họ đã dọn đi xa, chỉ có Đền Hai Bà và chị em tôi đã vào đền đốt hương, sờ nắm đôi chân voi đi ra từ lịch sử. Đìu hiu chị em tôi đứng trên sân rộng, lát đá đất nung, những chiếc lá thu bay lả tả trên nền đá đã viền xanh rêu. Chị nói như mơ hồ, "Hôm qua tôi đã nấu một món Đồng Nhân cho chú ăn rồi, đợi có rươi tươi tôi sẽ làm cho chú món chả rươi. À mà chả rươi của chú nơi quán ĐỒNG NHÂN Sài Gòn, có điểm sợi thì là không?" Tôi thật thà nói, "BÀ CẢ ĐỌI thì có, còn ĐỒNG NHÂN thì em không lại." Chị tôi buồn bã, "Chú này quả lẩm cẩm, BÀ CẢ ĐỌI của chú thì đã sao nào?"

Đây, thưa chị, bà cả từ Hà Nội, em từ Huế cùng vào Sài Gòn năm 1848, bà mang theo một bộ phản gỗ và các món ăn thuần túy quê Bắc, em mang theo cây đờn với một tâm hồn ăn uống của đất thần kinh. Thương hiệu BÀ CẢ

ĐỢI là do cặp nhạc sỹ trẻ của nhạc rock, Trường Kỳ - Nam Lộc gán, tên thật của bà cả là Hoàng Thị Túc. “BÀ CẢ ĐỢI” là một danh hiệu tôn vinh vì bà là ân nhân tình tự của cả hai phía khách, khách “đói món quê nhà đi xa thì nhớ”, và phía dân lao động, nghệ sĩ đói ăn rách mặc. Trước khi chuyển vào hẻm 53 Nguyễn Huệ bán cơm trên gác gỗ, tôi đã từng đến gánh cơm của bà bán cho công nhân hãng thuốc Tây Roussaux đối diện. Cũng những món ăn “khó thể nào quên” đó, nhưng ngồi trên những chiếc đòn thấp, bà luôn đưa đĩa cơm cho người ăn chúng tôi, với nụ cười hồn hậu, cử chỉ ân cần, khó thể tìm thấy đâu bây giờ. Bà cả nhìn người đến ăn với một cõi lòng thương cảm, họ đói nhưng rất thiếu tiền. Nếu thoáng thấy sinh viên, nghệ sĩ hay công nhân, phu xe đến gánh cơm với gương mặt lo buồn, bà lại mở lời trước: “Các cháu cứ vào mà ăn no, thiếu ghi sổ lại, mai mốt trả”.

Sau khi bà cả chuyển gánh cơm lên gác gỗ hẻm 53 Nguyễn Huệ, thì đó thật là quán cho chúng tôi nhớ mãi. Đây nhé, dẫn nhau vào hẻm sâu hun hút, từ xa ngước lên, tôi rất thích màu đỏ của “đốm lửa lựu”, như nhà thơ Nguyễn Du tả trong truyện Kiều “đầu tường lửa lựu lập lòe đơm bông”. Bà cả đã trồng một gốc lựu trong chậu, đặt nơi góc trên đầu cầu thang, trước khi bước lách vào cửa. Gió Nam lay hoa lựu đung đưa, như vẫy tay chào mời, khách nhớ món quê Bắc.

Lọt vào trong quán chật, thì đã có dăm ba khách quen ngồi xếp bằng trên tấm phản gỗ đen bóng. Tấm phản gỗ là bảo vật duy nhất bà cả mang từ làng Đồng Nhân vào. Ăn cơm Bắc quê mà ngồi phản gỗ thì vừa mát vừa thích hợp với những bát canh rau muống cua đồng, đĩa dồi trường chấm với mắm tôm khuấy nước chanh vắt sủi bọt, lại được hàn huyên với các đàn anh đàn chị thuộc hàng văn nghệ sỹ, sĩ phu Bắc Hà, thì bữa ăn càng thấm đậm vị hương.

Đối diện với phản gỗ là dăm chiếc bàn ghế đơn sơ, tiếp cận với một mâm thức ăn đơm dài, trên đó bày nhiều món cho khách đứng ngắm mà chỉ trỏ, các cô gái phong vận đơn sơ, thoăn thoắt lấy thức ăn do khách chọn đem đến chỗ. Bây giờ đi ăn buffet tôi nghĩ lại, hóa ra từ giữa thế kỷ trước, bà cả nhà ta đã biết dọn tiệc buffet rồi và ngày nay, người ta cũng bắt chước bà, bày những món đậu rán, cà pháo mắm tôm, bên cạnh pate xúc xích. Lần cuối cùng, trước khi bà bỏ quán BÀ CẢ ĐỌI để "xuống núi" với ĐỒNG NHÂN, bà có phân vân đứng nói với tôi, về một điều lo lắng khác. "Rằng, dù có dọn đi đâu, gì thì gì tôi cũng cố giữ nguyên các món ăn như cũ. Chỉ ngại một điều là con Cà Cuống bị thuốc trừ sâu sát hại nhiều quá, nay mai sợ chẳng còn Cà Cuống để có dầu thơm chân quê cho các món của tôi, tôi rất ghét dùng tinh dầu Cà Cuống giả tạo". Như thế đó, một bà chủ đôn hậu, một khung cảnh ấm áp món ăn cùng gương mặt bạn bè, nên tôi chẳng thể nào tới một ĐỒNG NHÂN máy lạnh, chung quanh lạnh lùng lạ lẫm.

Đi ăn uống quán hàng, lắm lúc không chỉ vì món ăn thức uống, mà còn để "ăn cái quán với người chủ- ăn gương mặt bạn bè - ăn không khí bao quanh".

Rạp món HUẾ BA NINH. Trước khi Tổng thống Mỹ George Bush tới quán TIB chuyên kinh doanh các món Huế của Trịnh Công Sơn, tôi cũng vì bạn bè mà đã có một đôi lần tới đó. Nơi đây có hai món biểu trưng, là mít non luộc xé nhỏ trộn bóp với muối mè tôm thịt heo ba rọi và món canh thịt cá thác lác viên. Món bình dân mà ăn theo kiểu cách cung đình, nên tôi không ưa. Còn rất nhiều quán Huế mà ngày nay, bạn bè ở xa về cũng hay rủ tôi "đi khao" như quán Đông Ba của cô chủ trẻ Lệ Thân trong hẻm đối diện cửa Bắc chợ Bến Thành, hay quán Ngự Bình của bác Bửu Đáo bên chân cầu Công Lý. Đi là đi lấy vui lòng bạn bè, nhưng tôi chỉ thích tìm lại quán Huế

của bà BA NINH bên sân đình Phú Thạch, nằm trên đường Lê Văn Duyệt nay là CMT8.

Nếu ai đã từng sống ở miệt thôn quê, kể cả trong Nam ngoài Bắc, nhất là xứ Huế xưa, thường rất quen với cái rạp. Một kiểu nhà cất tạm với vật liệu thô sơ nơi bãi đất trống sân nhà, tăng diện tích cho lễ hội, cưới xin, tế lễ. Quán Huế của bà Ba Ninh là một cái rạp như thế, nhưng nằm lưu cữu với nắng mưa để đón khách. Mang tâm cảm "cứ thấy rạp ắt có chuyện vui", nên tôi hay tới rạp này. Nếu bên quán BÀ CẢ ĐỌI, bà chủ là một hình ảnh tiêu biểu của người Hà Nội, thì bên rạp BA NINH, bà chủ là tiêu biểu của một o Huế, ngồi bán quán mà bà luôn phong vận chiếc áo dài đen, tóc búi tó có dắt chùm hoa bưởi, ngồi một góc nhưng o điều hòa rất hay, bà biết ý từng người khách, nhóm khách. Các món chủ lực của rạp Ba Ninh gồm bánh ướt cuốn thịt nướng, một mùi khói hấp dẫn bay xa xa, đến các món bánh bèo, bánh ít tôm cháy, luôn ăn cặp với bánh ram giòn, hai cái giòn và dẻo cứ dính cứng nhau, cắn ngập răng, có một mùi vị béo bùi rất lạ. Cao cấp là món bánh hỏi ăn với nem nướng, còn gọi là nem lụi, nem được đắp lên một đốt mía nướng cháy sém. Cái khéo của bà Ba Ninh là, các lõi mía bỏ ra, bà luôn thu về dùng dao thớt tiện ngắn, chẻ ra đặt lên đĩa, đem trở ra cho khách dùng làm món tráng miệng, còn giới trẻ như chúng tôi, thích hít bã mía này hơn là ăn nem bọc ngoài. Trong một quán Huế có nhiều món sang và cầu kỳ như chè đậu Ngự, cơm Hến, nhưng lại có thể gọi một đĩa ốc hút hay ốc xép dùng gai cây thanh trà để lể, hay hút, của các chị quê nghèo thích ăn quà vặt.

Vì là rạp quán che bên cạnh sân đình Phú Thạnh, nơi dừng chân của những đoàn hát bội, cải lương, sau thời gian lưu diễn các tỉnh, quay về nghỉ ngơi và tập tuồng mới. Nên đến rạp ăn nơi này, mình lại có dịp xem mặt, chuyện trò với các nghệ sỹ với gương mặt thật ngoài đời thường, không hóa trang trong vai diễn. Ví dụ như các nghệ sỹ đạt vai hòa thượng trong vở "Hoa rơi cửa Phật" như Huỳnh Thái hay vai tướng công - nghệ sỹ Thanh Tòng, mà ngồi ăn ốc luộc trông rất ngộ. Có khi ăn xong, chúng tôi kéo nhau lọt vào sân đình để xem vở tuồng đang tập, nghĩa là xem miễn phí, mà lại làm khán giả đầu tiên, chỉ khổ là đứng mỏi chân nếu muốn xem cho hết một vài màn và nhất là coi kéo màn bằng "sợi thinh không" nghĩa là công nhân chuyên kéo màn, chỉ kéo tưởng tượng cho khớp với màn diễn.

Đã có thời đi ăn món Huế như thế đó. Bảo làm sao bây chừ vào quán TIB kiểu cách, quán Ngự Bình nghiêm túc với hóa đơn tính tiền thể hiện trên máy vi tính, quanh quẩn nhìn chỉ toàn người xa lạ, thì làm sao mà mê cho đặng?

Cơm thố CHỢ CŨ, món tiêu biểu Hoa-Nam, Hoa là người trung Hoa, Nam là người Nam bộ-Sài Gòn xưa. Cơm đựng trong cái thố sành, hấp nóng trong xửng, ngày nay cũng còn lai rai trong các hiệu ở Chợ Lớn, nhưng khó thể nào để có được một không khí "cơm thố Chợ Cũ" như ngày xưa.

Khu vực Hàm Nghi-Tôn Thất Đạm nay có bánh mì Như Lan, xưa là chợ Sài Gòn, sau dời về địa điểm hiện nay có tên chợ Bến Thành và khu đất cũ có tên Chợ Cũ. Ngày xưa trai gái đi bát phố, ngoài các phố hấp dẫn tân thời như Passage Eden, Lê Lợi, Catinat, còn có một phố để "bát" rất lạ, đó là phố Hàm Nghi "chợ chó chợ chim". Xa xa từ đầu phố, đã nghe tiếng chim hót líu lo rộn ràng, chen lẫn với tiếng chó sủa oăng oăng hay mèo kêu ngao ngao, nghe rất vui tai, như đang đến với một cõi ngập hồn quê nào đó.

Lề phố được dựng một dãy kiosque bán hàng sắt, bát phố chen giữa lối đi hẹp, chen trong chợ chó, chợ chim là các cửa hàng cơm thố, với tên hiệu thân quen như Hòa Lợi, Đồng Phát. Khách lọt vào, vừa ngồi xuống trước chiếc bàn vuông màu gỗ đen tuyền, chú ba Tầu đã mang tới một vài món ăn chơi, đĩa gia vị đựng trên chiếc khay nhôm mà chú đeo trước ngực, kèm theo ly trà đá giải khát, cái khăn ướt và tấm thực đơn. Chú ba lại tiếp tục đi, một lát thì có tiếp viên đến chờ ghi.

Cầm tấm thực đơn chỉ để coi chơi, thật tình thì đi ăn cơm thố Chợ Cũ, hầu như ai ai cũng có sẵn trong trí các món ghiền của mình. Nếu phương ngữ Pháp có câu "Văn mình, vợ người, món ăn trên bàn người khác", thì vào cơm thố Hàm Nghi trên các bàn, rất ít có món khác hấp dẫn hơn. Tôi chỉ thường chọn, tôm tươi xào bông hẹ, cá bống mú hấp tương gừng bún Tàu, có khi là thịt heo quay ăn kèm với dưa cải muối, hay cánh đùi gà luộc. Canh thì có gà ác tiềm thuốc Bắc, óc heo tiềm củ sen, hay trái khổ qua dồn thịt, canh rau có cải bẹ xanh hay bông hẹ nấu với thịt heo. Tất cả, "chủ bữa" là một chén hắc xì dầu dằm ớt hiểm màu xanh nổi lềnh bềnh. Thức ăn được dọn lên trước, một hàng 3 -7 thố cơm còn bốc hơi mới được đặt tiếp lên bàn, khách xắn cơm trong thố qua chén, cẩn thận để khỏi bị phỏng tay, vì thố cơm được úp mặt vào nhau, phải mở ra từng thố để ăn dần, ăn đến bao nhiêu trả tiền bấy nhiêu.

Hơi nóng của thố cơm gạo dẻo, mùi cay của ớt hiểm, vị ngọt bùi của bông hẹ, da heo quay giòn, tiềm thuốc Bắc thơm ngát, hòa lẫn trong tiếng chim, tiếng chó đủ loại âm sắc, như những thứ gia vị bằng âm thanh đồng quê, khiến cho bữa ăn càng thêm đậm đà thi vị. Bát phố "xóm Chợ Cũ" này, nếu muốn ăn quà sáng, còn có hiệu hủ tiếu độc đáo Nam Lợi, bên xóm ngân hàng đường Tôn Thất Đạm. Độc đáo vì đây là nơi duy nhất bán hủ tiếu cá-da gà. Hủ tiếu thì chủ yếu là ăn với thịt heo, quá lắm là thêm lòng heo, tôm tươi, nhưng tại Nam Lợi thì chủ nhân - một người Hoa lại chế ra món hủ tiếu cá. Đặc biệt, thịt cá được bỏ hết xương, thái mỏng, người trong quán chỉ nói đơn giản là thịt cá lóc, nhưng đến nay vẫn chưa ai biết được đích xác là thịt cá gì, vì thịt cá không hề ngửi thấy mùi tanh bình thường, thịt lại béo ngọt thơm ngon, thịt cá còn được quện với da gà vàng béo, nếu có cho thêm vào ít tóp mỡ ngào đường trên mặt, thì ăn chưa hết tô này đã muốn gọi thêm tô khác. Tô hủ tiếu ở đây rất ít, người ăn khỏe hay thòm thèm thiếu.

Người chủ sáng lập có cho biết là chỉ mới kế nghiệp người cha từ 1940, ông thường ngồi trên quầy thu tiền và nhắc nhở công nhân, nay ông đã mất, thế hệ sau kế nghiệp, có bán thêm bò kho, mì sợi. Do có thời kỳ dịch cúm gà khuấy động, nên hủ tiếu độc đáo "cá-da gà" ở đây đã không còn được như xưa. Tuy vậy, đến đây cũng còn có thể gặp lại một ít khách quen cũ, xa về vẫn còn nhớ món Sài Gòn xưa.

Các món ăn vặt, nơi chốn ra đi và quay về

• *Trần Tiến Dũng*

Từ Canada, hai vợ chồng ông P về ngụ ở nhà một người bà con xa trong chợ Nancy. Tiếp chúng tôi, hai vợ chồng già có hơn 40 năm sống ở nước ngoài vừa trò chuyện vừa ăn những thứ quà vặt bày trên cái bàn gỗ mặt vuông cũ. Những món ăn "linh tinh", có món còn nguyên trong cái túi xốp nhỏ. Bà P đưa bàn tay có màu da trắng của dân xứ lạnh, bốc một nắm đậu phộng nấu mời chúng tôi ăn. Bà nói:

- Nói ra thì mang tội với ông bà, chứ cái hối thúc tôi về Việt Nam thật ra là vì thèm ăn những thứ này.

Những thứ quà vặt mà bà nói chẳng có gì quí giá bởi ai cũng biết đó là những món ăn của phường bán dạo ở mọi ngõ ngách Sài Gòn. Không ai có thể thống kê nổi số lượng những món ăn vặt của Sài Gòn. Có những món ăn sinh ra từ gốc gác xa xưa như cháo đậu, bắp giã, bánh canh ngọt, bánh gói, bánh tai yến, bánh neo, kẹo gừng, kẹo đục, chè bông cỏ, sương sa hột lựu... Chị Q một Việt kiều Pháp, giáo viên hưu trí kể cho tôi nghe một kỷ niệm:

- Tôi về Việt Nam để tìm ăn món bông cỏ mà không thấy ở đâu bán. Tôi nhớ lúc nhỏ, ngày nào cũng có cô gánh hàng bông cỏ đi ngang nhà và ngày nào tôi cũng ăn một ly. Nhiều hôm tôi không muốn ăn nhưng cô vẫn gọi, gọi ơi ới đến mức bà ngoại tôi bị mất giấc ngủ trưa, tôi bị bà chửi vì tội con gái gì mà cái miệng cứ lép xép ăn hàng hoài. Bây giờ mỗi khi thèm ăn quà vặt tôi lại nhớ tới bà ngoại, nhớ muốn khóc!

Cho dù bạn có trải qua một phần hay trọn đời ở Sài Gòn. Nếu thật lòng bạn cũng có những kỷ niệm về một thời sâu nặng với các món quà vặt, bạn muốn chia sẻ với ai đó, tức là chúng ta có chung niềm tin rằng: Thiên đường quà vặt Sài Gòn là có thật! Tất cả chúng ta, một khi lớn lên rồi già đi cũng có nghĩa là trở thành những kẻ đã để mất thiên đường quà vặt. Và đã là một kẻ tha hương, một hôm di cư trở về thiên đường quà vặt thì không thể không tìm tới góc đường Bà Huyện Thanh Quan, nơi nữ sinh Gia Long ăn chè đậu trắng, gỏi khô bò, bò bía; tìm tới nơi ngày xưa các học sinh

trường Phan Sào Nam ăn chè Hiển Khánh ở đường Nguyễn Đình Chiểu; tìm tới nơi học trò Mạc Đĩnh Chi ăn gỏi cuốn, bì cuốn, phá lấu ở Xóm Giá - Phú Lâm...

Có thể bạn chưa bao giờ ra khỏi biên giới quốc gia nhưng từ hố thẳm của lãng quên bạn cứ là một kẻ di cư trở về với thiên đường quà vặt. Tôi nghiệm ra rằng chỉ có các món quà vặt mới đủ sức mạnh kéo tôi khỏi trạng thái chỉ biết nhâm nhi da diết những món ăn lưu giữ trong ký ức của mình. Thật hứng thú lúc bạn quyết định đi lang thang cả ngày giữa Sài Gòn, đi theo hình ảnh mát ngọt của ly nước mía, tiếng chuông mát lạnh của xe cà rem, đi theo những cuộn khói ngào ngạt mùi của gánh bún riêu, chõ xôi nếp cẩm, nếp than, đi theo nguồn gió có mùi nước cốt dừa thơm phức của chuối nướng, bánh da lợn, bánh đậu xanh, bánh khoai mì nướng... Và có khi trong đêm khuya mưa dầm rả rích, bụng không đói nhưng thèm ăn, bạn lên tiếng gọi người bán bánh giò bánh chưng, khô mực, khô ruột vịt. Rồi chốc chốc lại để lòng lắng nghe tiếng rao lanh lảnh mà dịu dàng: "Ai ăn chè đậu-xanh-bột-khoai-bún-tàu-nước-dừa-đường-cát hôn"! Đi theo các món ăn vặt đó là di cư trở về với chính mình, là giữ trọn vẹn khẩu vị quà vặt đã thấm đậm qua những năm tháng tuổi thanh xuân. Không có sức sống nào bền bỉ bằng hương vị quà vặt, không có tình người nào bằng chuyện chia sẻ với hoàn cảnh sống của những gánh hàng rong và nền nếp văn hóa của người Sài Gòn đã phát xuất từ cảm thức cộng đồng bình dị đó.

Cố nhiên thị trường quà vặt Sài Gòn luôn luôn thay đổi món. Đơn cử như món bắp xào bày bán ở các trường học, cách đây chừng mười năm không hề có món này. Hạt bắp luộc được tách ra khỏi cùi, xào với bơ, bột tôm khô, hành lá. Với người sành ăn có thể món này không có gì hấp dẫn. Nhưng vì sao nó được chào đón! Trong thời buổi mà các thế hệ học trò ở Sài Gòn chạy học thêm xoay vòng mòng mòng tối tăm mặt mũi, món bắp xào đáp ứng được yêu cầu vừa là một món ăn vặt lạ miệng vừa là một thức ăn nhanh.

Có hôm tự nhiên tôi vô cớ thấy thèm ăn vặt. Con trai tôi "điểm chỉ", "Cha chạy ra đường Nguyễn Lâm, quận 10 ăn hột vịt lộn xào me đi, ngon lắm, món mới đó nha." Chỉ nghe thằng con nói thôi mà miệng tôi đã đầy nước miếng. Trời ơi! Tôi ước gì cái bụng tôi trôi tuột về tuổi hai mươi để chơi xả láng. Đúng là rất quái, khi ai đó đã sáng tạo ra cái món "hết hồn" này. Trong

các thức ăn vặt, hột vịt lộn và me chua là hai thứ có nguy cơ "Tào Tháo rượt" ở mức đỉnh cao. Vậy mà họ dám kết hợp - hoàn hảo thành một món ăn mới. Dễ nể thiệt!

Các món ăn vặt có thể tạm chia ra làm hai loại. Loại qua chế biến và loại không chấp nhận chế biến, các món quà vặt loại này chỉ tin và trao thân cho lửa. Và khi trao mình cho lửa (luộc, nướng) những sản vật như khoai, bắp, chuối, trở thành món ăn "tiền sử" ngon ngọt lạ thường! Tôi tin rằng mỗi củ khoai lùi, trái bắp luộc, trái chuối nướng là một con đường, thuộc về những con đường dẫn lối về tinh thần dân tộc. Với tôi, về với truyền thống dân tộc bằng lối xuyên qua những con đường làng nho nhỏ này có vẻ chắc ăn hơn là đi trên các con đường lớn của mọi thứ lý thuyết dân tộc học. Những món ăn loại này tuy thô mộc nhưng luôn nặng tình, luôn gợi nhớ về những kí ức cơ khổ, nhớ đến ông bà, cha mẹ, bạn bè, bà con hàng xóm, thậm chí có khi nhớ cả những người thân đã khuất bóng từ rất lâu!

Trong các món quà vặt qua chế biến, có món chỉ cần làm sơ sơ rồi ăn mà vẫn khoái khẩu như gỏi cuốn, chuối chiên, các loại khô..., có món phải gia công chế biến như bánh phồng... Riêng món bánh lọt đúng kiểu Cần Thơ thì quả là tinh tế vô cùng. Bà Ba Tốt ở chợ nhỏ trên đường Hậu Giang làm bánh lọt bán mỗi ngày với "công phu" như sau: Chọn gạo nở ngâm với tro cây gòn xứ Cần Thơ và vôi hiệu Càn Long, theo bà nhất thiết phải đúng là tro gòn và vôi Càn Long bánh mới ngon. Ngâm gạo một đêm, hôm sau phải gạn nước liên tục sao cho gạo hết mùi tro và vôi mới đem gạo đi xay thành bột. Bột thấm nước tro và vôi trở nên trong, dai, giòn mà không cần dùng hàn the. Rồi bà giã lá dứa trộn vào để bột có cái sắc xanh ngọt mát rượi, nhưng ngon lành hơn hết là lúc bột bánh vừa được bà ép, đập xuống cái rây để bột lọt xuống thau nước lạnh thành thứ bánh lọt có hình những giọt nước trong veo một màu xanh cẩm thạch. Bánh lọt của bà ăn với nước đường cát trắng và nước cốt dừa sống. Ăn lạnh hay ăn nóng đều ngon. Tôi cam đoan bánh lọt và qui trình chế biến món ăn này của bà Ba Tốt chính một phần tinh hoa đã mất của các món quà vặt dân gian

Bạn biết không! Hương vị, màu sắc, âm thanh của các món quà vặt, từng món một luôn luôn mang trong nó một đôi mắt long lanh nhìn thấu suốt chúng ta, cách nhìn của một người - người bạn. Dường như lúc nào các món ăn ấy cũng nói: "Thôi mà, mình biết bạn thèm lắm mà. Ngon lắm kiêng cữ

gì, ăn đi!". Và cho dù là trẻ con hay người già đều bị đôi mắt như có bùa đó dụ khị. Có người cảm thấy chính mình thật "dễ thương" khi được quà vặt Sài Gòn dụ khị tới no hơi sình bụng. Có người trở nên "xấu xí" khi mua về một đống quà vặt rồi ăn thử qua năm bảy món bỗng cảm thấy tiếc tiền, có người nghe nói tận chợ Hóc Môn còn bán bánh đúc lá dứa chấm nước đường, bèn đội nón bảo hiểm, đeo khẩu trang phóng xe gắn máy tới nơi tìm đỏ mắt không thấy! Cái sự thèm ăn quà vặt có khi cũng "hành hạ" thể xác và tinh thần của người ta dữ lắm! Thành ra được thỏa mãn cũng rên mà không được thỏa mãn cũng rên là vậy. Quà vặt! Có dân ở đâu ăn vặt bằng dân Sài Gòn không? Có dân tộc nào chí thú sáng chế các món quà vặt bằng người Việt không? Tôi nói mà không sợ mếch lòng rằng người Việt mình không chỉ có cái miệng hay cười hồn hậu mà cái miệng của mỗi chúng ta còn hiện hữu để ăn quà vặt. Lúc nghèo thì dựa vào bột gạo, bột nếp làm ra các món bánh bò, bánh bột chén, bánh khọt... lúc làm ăn khấm khá thì bày ra gỏi cuốn, bì cuốn, gỏi khô bò... Các họ quà vặt như họ bánh, họ gỏi, họ chè, họ kẹo... Mỗi họ đều có gia phả rõ ràng và đều có chung hoàn cảnh sinh ra từ nhà nghèo, từ chuyện ăn cho đỡ đói, đỡ thèm để có sức ham công tiếc việc, khấm khá phát lên thành món ăn của tầng lớp gia thế, phú quí. Thành ra cái chuyện ngành du lịch tổ chức chợ mua gánh bán bưng quà vặt ở các khách sạn-nhà hàng quốc tế tiêu chuẩn năm sao là chuyện thường, nghe nói ngày xưa quà vặt còn là một trong những món tiến vua.

Và hôm nay, chuyện di cư về với quà vặt không còn là chuyện trở về với những hồi ức bùi ngùi của cảnh quê nghèo trưa trưa xay bột bằng cối đá đổ bánh lá, bánh tằm, chuối chiên ăn chơi. Không còn là chuyện tìm về với

hình ảnh trong một ngõ hẻm phố thị nào đó, ngày ngày có mấy đứa trẻ gom ve chai với lông vịt ngồi chờ ông Tàu gánh kẹo đục đi qua để đổi lấy từng miếng kẹo đựng trong cái mâm thau và đục bằng thứ dùi sắt. Di cư về thiên đường quà vặt chính là chúng ta về với khẩu vị đa dạng-phong phú đến tuyệt vời. Mỗi khoảnh khắc trở lại thiên đường này là mỗi khoảnh khắc chúng ta dịu dàng xác định thiên đường đó được hình thành từ chất béo nước cốt dừa, chất bùi của các thứ bột, chất ngọt của các thứ đường, chất mặn-đắng-chua-chát-cay-khét của vô số phẩm vật khác của đất và trời xứ này tạo thành các món ăn vặt, góp phần nuôi dưỡng và định hình nên cái chất Việt của tâm hồn mỗi chúng ta.

Sự đời như... ổ bánh mì

• *Huỳnh Ngọc Trảng*

Sống làm chi theo quân tả đạo: quăng vùa hương, xô bàn độc, thấy lại thêm buồn; Sống làm chi ở lính mã tà: chia rượu lạt, gặm bánh mì, nghe càng thêm hổ.

• *Văn tế nghĩa sĩ Cần Giuộc, 1861*

1. Cuối thế kỷ thứ 19, khi cuộc đối kháng chống thực dân Pháp xâm lược ở Nam Kỳ đang diễn ra quyết liệt, thì đồng thời tự thân nó cũng hàm chứa luôn cả sự đối kháng về văn hóa. Không chỉ đối kháng về những giá trị văn hóa tinh thần (tập tục thờ cúng tổ tiên - vùa hương - bàn độc) mà còn đối kháng luôn cả về văn hóa vật chất (rượu chát, bánh mì). Cho đến mãi về sau, ngay cả kiểu thức "tối rượu sâm banh, sáng sữa bò" cũng được đưa ra để chỉ trích. Rồi đến khi vũ khí và sức mạnh vật chất của thực dân Pháp đã đè bẹp lực lượng yêu nước và thiết lập nên chế độ thuộc địa cũng như tạo nên những chuyển biến kinh tế - xã hội, kéo theo những thay đổi về văn hóa ở vùng đất này thì sự đối kháng vẫn còn tiếp tục dưới dạng những xung đột giữa các giá trị và nề nếp được coi là phong hóa truyền thống với kiểu sống tân thời.

Đèn Sài Gòn ngọn xanh ngọn đỏ,

Đèn Mỹ Tho ngọn tỏ ngọn lu.

Anh về anh học chữ nhu (nho)

Chín trăng em đợi, mười thu em chờ.

Bấy giờ, tuyên ngôn "Thà đui mà giữ đạo nhà", của Đồ Chiểu được biểu thị bằng nỗ lực giữ gìn những gì vốn đã có và tẩy chay những gì được coi là mới của Tây. Họ không chỉ đối kháng với bánh mì, rượu chát mà còn không dùng xà bông, thậm chí không đi những con lộ do Tây đắp và đặc biệt là bảo vệ chữ Hán (chữ Nho) chống lại chữ quốc ngữ La Tinh ngay cả khi Sài Gòn đã là đô thị đèn xanh, đỏ sáng rực và Mỹ Tho cũng đã thành thị tứ.

2. Nói chung, trong hơn một trăm năm qua (tính từ 1859 đến 1975...) tuy âm điệu phương Tây chiếm phần chủ đạo trong bản trường ca hiện đại hóa của vùng đất này, nhưng sự rung động của các thế hệ cư dân ở đây hoàn toàn không như nhau và đặc biệt là những dị ứng và phản ứng từ thực tiễn ấy đã nảy sinh ra những phong trào có quy mô, đích và đường khác nhau, nhưng tất thảy đều có xu hướng đối kháng dân tộc chủ nghĩa, ít nhiều mang màu sắc bài ngoại. Do vậy, cơ cấu văn hóa ở đây là một tập thành đa tạp, hỗn dung những thành tố thuộc truyền thống cũ và những thành tố ngoại nhập mà nay đã thành một tập hợp quan trọng - có thể gọi là "truyền thống mới". Cái ổ bánh mì là một ví dụ.

Bánh mì là món ăn chính của phương Tây, thậm chí được đồng nhất với thánh thể của chúa Kitô: bánh mì là bí nhiệm nhỏ, rượu vang là bí nhiệm lớn. Có lẽ, bánh mì đã xuất hiện ở xứ ta trước cái mốc 1859, nhưng ắt hẳn được biết đến nhiều là sau khi đội quân viễn chinh chiếm thành Gia Định.

Ngoài người Pháp, cách làm bánh mì đầu tiên được người Hoa tiếp thu, sản xuất bán ra thị trường và trong số khách hàng mua bánh mì thời kỳ đó có cả người Việt. Đám bồi bàn, thông ngôn, thầy lý có lẽ là những người nếm bánh mì đầu tiên, kế đó là công chức tân trào, rồi đến tầng lớp Tây học, thị dân và dần dần tỏa rộng ra dân chúng, phổ biến cả thành thị lẫn nông thôn.

Loại thức ăn này tồn tại trong cái nhìn của dân ta là *bánh* - hiểu là món ăn chơi, không phải là thực phẩm thường xuyên như cơm, thế nhưng dần dà đã trở thành *"cơm tay cầm"*, tức là "cơm" ăn bằng cách cầm tay chứ không ăn bằng chén đũa. Ngoài ra, việc ăn bánh mì thay cơm còn được định danh theo kiểu nói lóng là *"thổi kèn"* (vì trông na ná như đang thổi một chiếc harmonica), hàm nghĩa là bữa ăn tùy tiện qua bữa, không đầy đủ đàng hoàng như bữa cơm thường lệ. Thế mà đến nay, bánh mì đã phát triển thành đủ mặt: từ bánh mì ba ghết (baguette), bánh mì xăng uých (sandwich) đến bánh mì rế, bánh mì cóc... và việc ăn bánh mì cũng trở nên biến tấu đa dạng.

Bánh mì ăn theo kiểu Tây thì dùng với xúp, bíp tết (beefsteak), ốp la (oeuf sur plat), ốp lết (omelette: trứng rán)... Có thể kể thêm cách ăn bánh mì với patê (pâté) giăm bông (jambon), xúc xích (saucisse), bơ, mứt. Loại hamburger, hot dog mới phổ biến sau này.

Nhưng còn bánh mì ăn theo kiểu Việt thì lại khác. Người Việt chúng ta ưa ăn bánh mì theo kiểu mổ đôi ổ bánh và dồn các thứ khác vào trong (thịt nguội, giò lụa, xá xíu, thịt nướng...). Kiểu bánh mì kẹp thịt tổng hợp là kiểu bánh mì đặc sắc của xứ ta: phết bơ hoặc may-don-ne (mayonnaise), pa tê, rồi nhét vào đó thịt heo xá xíu, chả lụa, giăm bông, dưa chuột, cà chua, hành, ngò, ớt, tương ớt, rưới xì dầu, rắc muối tiêu... Người mua và người bán đều gọi loại này là bánh mì (kẹp) đủ thứ - hiểu theo nghĩa "thập cẩm" của người Hoa.

Trong khi đó, bánh mì xíu mại, bánh mì xá xíu, bánh mì phết tương đen, kẹp lạp xưởng... lại là cuộc hôn phối Tây - Tàu. Không biết xứ ta có phải là nơi sinh đẻ của chúng không?

Cũng còn có món bánh mì cà ri, là cuộc hôn nhân Tây - Ấn, đến nay, coi ra cũng đáng gọi là "bách niên giai lão".

Về bánh mì chả lụa, là tổng hợp phẩm Tây - Ta, rất đáng được coi là thanh nhã vì chỉ cần gia vị chút muối tiêu và hành ngò... là thơm ngon chán.

Ngoài ra, còn có món bánh mì bò kho, coi ra có gốc Tây vì kiểu cách nấu hầm gần với ra gu, bò nấu xốt vang, nhưng bò kho lại có tương hột Tàu nên có hương vị riêng. Việc dùng bánh mì để ăn với các món nước coi ra cũng có phần tùy tiện rồi: bánh mì ăn thêm với tô hủ tiếu, tô bún bò Huế là chuyện ăn độn bánh mì cho no bụng theo phương châm ngon - bổ - rẻ, chủ yếu là rẻ.

3. Nói chung, giờ đây bánh mì đã là một thành tố quan trọng trong cái mà thế nhân đời nay gọi là "văn hóa ẩm thực". Ấy thế mà, như trên đã nói, có lúc nó được coi là thứ không nên đụng đến, không thuộc hệ chuẩn giá trị truyền thống của "đạo nhà".

Nhìn lại bối cảnh lịch sử văn hóa của việc hội nhập bánh mì vào xứ ta, chúng ta thấy rằng đó là một quá trình tiêu biểu cho cuộc đụng đầu lịch sử: tập trung những xung đột và giao lưu, những áp đặt và giải trừ, những áp bức và đấu tranh, những thất bại đau thương và những thắng lợi hào hùng, những thách thức của tình trạng thế giới hóa và những nỗ lực bảo tồn phong hóa.

Ở đấy, Sài Gòn tự nó đã là một thành phố ngã ba đường vì nó đã nối được những luồng thông thương chủ yếu cùng thế giới rộng lớn hơn bên ngoài với sự giao lưu không ngừng của những con người, những tư tưởng, những luồng tư bản, những hàng hóa... Chính vì vậy, nơi đây, thông qua những xung đột và mâu thuẫn đã trở thành phòng thí nghiệm của sự tiến bộ và chịu gánh lấy những thách thức của tình trạng thế giới hóa nên đã sản sinh các "cục bướu văn xã" mà thoạt nhìn có phần lai tạp, kỳ quái trong mọi lĩnh vực, trong nhiều dạng thức, loại hình văn hóa. Tuy nhiên, trong thực tế, các cục bướu này về sau lại được lồng ghép vào đời sống dân tộc và không ít

trường hợp đã thành công (được minh định lẫn mặc định) bởi vì chúng đã đáp ứng được nhu cầu ích dụng của cuộc sống đời thường và xu thế phát triển.

Qua trường hợp điển hình này (ổ bánh mì) chúng ta thấy rằng con đường phát triển của văn hóa tuồng như luôn tuân thủ "quy luật của cuộc sống". Đã đành văn hóa không thoát ly được lịch sử của chính bản thân tư tưởng về văn hóa (chủ trương về văn hóa), nhưng văn hóa không độc lập với các điều kiện khách quan của chính trị, kinh tế, xã hội... Do đó, việc nhìn lại các quá trình văn hóa rất cần thiết là phải tính đến những biến số khác của thực tại khách quan. Nói cách khác, văn hóa phát triển đồng thời trên cả hai con đường tự giác và tự phát, trong từng thời đoạn cụ thể, mỗi con đường mạnh yếu khác nhau, nhưng chúng luôn tương tác để tạo nên sự cân bằng của chính thể văn hóa.

VI.2006

Sài gòn hủ tiếu

• *Trần Tiến Dũng*

Anh vợ tôi qua Pháp từ năm 1963, nay đã qua tuổi sáu mươi, ngán cảnh một thân thui thủi ngồi nhìn tuyết rơi ngoài cửa sổ, về Việt Nam tìm bạn tâm tình. Bà con giới thiệu cho một cô nàng tuổi Quí Mẹo, anh thấy cũng hạp ý, ưa nhìn. Một sáng đẹp trời, nàng ân cần: "Trong các món ăn điểm tâm, anh thích món gì nhất?". Anh hỏi lại nàng: "Em nấu món gì ngon?". Nàng khoe: "Em chỉ rành mỗi món bún bò Huế". Tội nghiệp, trúng cái món anh không ưa! Trước giờ anh chỉ khoái ăn hủ tiếu.

Trong những quán bán món ăn sáng, tối của Sài Gòn hôm nay, nhiều món mới đang lên ngôi, nhưng đối với anh tôi, chưa món nào đủ ngon để thành một món chọn hàng đầu, thay thế ngôi vị của hủ tiếu.

Thật vậy, không có gì quá đáng khi cho rằng hủ tiếu ở Sài Gòn là cả một thế giới, một thế giới vô cùng phồn thịnh và hấp dẫn.

Hủ tiếu, đó là những cọng dài dài được làm bằng bột gạo. Đơn giản vậy thôi! Nhưng kể từ lúc theo chân dân tị nạn Minh Hương đến xứ đàng trong này, nó đã làm thay đổi cái thói quen nấu cơm, nấu xôi ăn sáng rồi đi làm

của người bản xứ. Nó đã quyến rũ mọi người bước vào không gian văn hóa ẩm thực trong các tiệm nước, trà gia... Nó đã làm thay đổi diện mạo các thị tứ bằng phong cách lạ mà quyến rũ của các biển hiệu trang trí các tích xưa vẽ trên kiếng, thư pháp chữ vàng giấy đỏ... rực rỡ trong ánh sáng nóng, mùi gia vị, dầu mỡ, nước lèo, tiếng lửa reo trong bếp lò, tiếng dao thớt; đúng là một tổng hòa âm thanh, màu sắc, mùi vị tạo nên một biểu tượng sung túc.

Vào những ngày chủ nhật, ngày lễ, những gia đình thị dân hạnh phúc bất kể Tây-Hoa-Miên-Việt, họ thường mời nhau đi ăn hủ tiếu, một thói quen đặc trưng của người Sài Gòn. Không nhất thiết sắc sảo như những đại nhân, chỉ với cái nhìn thị dân bình dị ai cũng hiểu rằng từ lâu, tô hủ tiếu từ địa vị một món ăn của người Hoa nay đã là một thứ biểu tượng văn hóa ẩm thực hòa hợp không thể thiếu của đất Sài Gòn-Chợ Lớn.

Ngày nay, nếu trước mặt bạn là một tô hủ tiếu, thường thì cái lưỡi của bạn không hơi đâu thắc mắc nó có hương vị Tàu, Việt hay Miên. Dân ta xưa nay vốn không có thói quen bài bác bất cứ món ăn nào dù là gốc Tàu hay gốc Tây. Về ẩm thực, người Sài Gòn có một cách ứng xử riêng, một mặt hết lòng đón nhận món ăn nguyên gốc, đàng khác vô tư chế biến. Ý hướng chế biến không chỉ sao cho hạp với khẩu vị người mình mà còn có mục đích đa dạng hóa các món ngon. Từ đó, hủ tiếu Sài Gòn tuy cùng chung cái tên hủ tiếu nhưng vô cùng đa dạng: vị Tàu, vị Việt (Mỹ Tho, Sa Đéc), vị Miên (Nam Vang). Gần đây, ở những quán ăn dành cho khách trung lưu trở lên, có xuất hiện thêm một món mới: hủ tiếu Thái.

Có một cách đơn giản nắm bắt sự khác biệt: Người Tàu ưa cọng hủ tiếu mềm, người Việt thích hủ tiếu cọng dai, người Nam Vang chuộng vị tỏi phi trong nước lèo, hủ tiếu Thái mới du nhập nhưng đã sớm tạo sự khác biệt bởi vị chua cay đặc trưng.

Chọn ăn hủ tiếu nấu theo phong cách Tàu chúng ta có thể chọn các loại sau: Hủ tiếu thịt heo, xá xíu, thập cẩm, sườn, giò, bò kho, bò viên, hủ tiếu xào, hủ tiếu cá. Hiện nay chỉ còn một vài hiệu danh tiếng còn giữ nghề như: Hồng Phát số 52 Tháp Mười, Lâm Huê Viên số 83 Nguyễn Thi... đặc biệt có hủ tiếu sa tế, hủ tiếu hồ. Một tô hủ tiếu thịt bò sa tế có vị cay trong nước sốt sền sệt, có đậu phộng với ngò gai, rau quế và vài lát cà chua, hủ tiếu sa tế có vị lạ miệng không giống bất cứ món nào. Trước đây ở khu ngã sáu Nguyễn

Tri Phương có hiệu hủ tiếu sa tế danh tiếng; nhưng bây giờ bạn có thể tấp vào trước cổng chùa Nam Sơn trên đường Triệu Quang Phục quận 5 để thưởng thức món này. Hủ tiếu hồ lại có cái màu và vị không giống ai, được nấu bằng những miếng bột mỏng giống như miếng bánh ướt, nước lèo màu nâu đen, trên mặt tô hủ tiếu là những miếng lòng heo phá lấu, trên bàn có để thêm dĩa cải chua, nước chấm là tương ngọt đen. Đây được coi là món ăn khoái khẩu của người Tiều. Buổi chiều, trên đường Cao Văn Lầu-quận 6 còn vài nơi chuyên bán thứ hủ tiếu này.

Hủ tiếu dê có hương vị nghệ đặc biệt, nước lèo màu vàng trông bắt mắt, khi ăn chấm với ớt xào sả và ăn kèm với rau tía tô. Có người hình dung nó là một dạng lẩu dê, nhưng hương vị hủ tiếu dê rất riêng, khi ăn với rau tía tô tính âm dương hòa hợp của hai thứ này tạo nên bản sắc riêng.

Một biến thiên khác của hủ tiếu Tàu cũng cần được nhắc tới là hủ tiếu bò kho (gần giống với phở sốt vang Hà Nội). Thịt bò nạm ướp ngũ vị (hồi, quế, đinh hương, ớt, dầu điều) hầm nhừ với cà rốt, tạo ra một thứ nước sốt sền sệt, khi ăn chấm với muối ớt kèm rau quế, tạo nên một hương vị rất lạ.

Phương thức bán cũng tạo ra một tên gọi ấn tượng. Hủ tiếu gõ gắn liền với hình ảnh những ông già người Tàu đội nón tre rộng vành, lưng còng đẩy những chiếc xe ngút khói thơm, tiếng gõ "xực tắc", giọng lơ lớ của chú bé rao hàng khe khẽ đánh thức vị giác của những thực khách ăn đêm. Không ai

biết từ hồi nào, dân mới nhập cư từ các tỉnh miền Trung đã độc quyền nghề này, tất nhiên hương vị hủ tiếu gõ vì thế mà thay đổi ít nhiều.

Hủ tiếu nấu theo phong cách Việt từ xưa đã nổi tiếng ngon, những cọng hủ tiếu dai tự nó tạo ra khẩu vị không nhầm lẫn. Nước lèo của người Việt ít dùng bột ngọt, thường kèm vị ngọt của đường phèn và nước mắm nhĩ, cũng phong phú gia vị nhưng ít mỡ béo, có khi ăn kèm với cần tây, cải sà lách, rau tần ô, nhưng lại khác với hủ tiếu Nam Vang ở chỗ không nặng mùi tỏi phi. Hủ tiếu gà nấu theo phong cách này có hương vị rất riêng, trước ở chợ Cũ Sài Gòn có hiệu hủ tiếu gà nổi tiếng.

Cùng thời với hiệu này, đến nay vẫn còn bán là hiệu hủ tiếu Mỹ Tho, nằm cạnh chùa Ấn, số 62 đường Tôn Thất Thuyết Sài Gòn. Nếu ăn hủ tiếu khô, bạn sẽ thưởng thức vị chua nước sốt. Không theo vị hủ tiếu Tàu và hủ tiếu Nam Vang, hủ tiếu Mỹ Tho đáng gọi là thuần vị Việt, dù ngày nay có người nhận xét là ăn không thấy ngon như xưa.

Hủ tiếu của bà Năm Sa Đéc (vợ của học giả Vương Hồng Sển) bán chung với bánh bao Ông Cả Cần cũng là khẩu vị Việt. Dù gọi là hủ tiếu Nam Vang nhưng không giống bởi thịt heo băm có kèm tôm khô chiên và không dùng tỏi phi. Đáng ra nên gọi là hủ tiếu Sa Đéc thì ấn tượng hơn biết mấy!

Hủ tiếu Thái là ít thâm niên hơn cả, độc đáo bởi vị chua ngọt và cay xé lưỡi, thơm thơm, bùi bùi của đậu phộng rang, màu sắc tươi tắn, rực rỡ như thiếu nữ thị thành: xanh ngắt của lá cần tây, đỏ rực của ớt và tôm, trắng tinh của mực, vàng xuộm của nước lèo. Ở những nhà hàng - café đa văn hóa như Ciao, Bạch Dương, quán Ngon..., thực đơn ăn sáng đều có mặt hủ tiếu Thái.

Hủ tiếu chay, nước lèo hầm bằng rau củ nhưng không hề vì thế mà kém ngon. Có vài hiệu chỉ nấu hủ tiếu chay mà thành danh như Phật Bửu Duyên trên đường Nguyễn Trãi, hay có cả khu chỉ chuyên bán hủ tiếu chay như ở xóm Giá trên đường Hồng Bàng quận 11... Kể ra trong những món ăn trong ngày, tháng chay thì hủ tiếu luôn món đắt hàng!

Ngoài ra, còn phải kể đến hủ tiếu cá cũng là món ăn được nhiều người ưa thích. Hủ tiếu cá nấu bằng cá lóc, không dính một miếng xương. Có hai

quán bán hủ tiếu cá nổi tiếng ở Sài Gòn là Dìn Ký đường Nguyễn Trãi và một quán ở Tôn Thất Thiệp.

Cho dù sợi hủ tiếu vị Tàu hay Việt, từ bản chất nó đã trở thành một thứ thực phẩm đặc thù Việt Nam. Nếu bạn muốn khẩu vị của mình không đơn điệu, tròn đủ một Sài Gòn ngon, chắc chắn thế giới hủ tiếu vẫn là nơi chốn đáng khám phá. Ở một phía khác, không ai có thể đoan chắc thế giới hủ tiếu không biến mất. Bạn đang chứng kiến người Sài Gòn sống và làm việc với tốc độ ngày một nhanh hơn và tất nhiên, một ngày nào đó sẽ khiến những đứa trẻ vô tư hỏi: “Hủ tiếu là gì vậy?”. “À, một dạng mì bột gạo chan nước lèo...”.

Hủ tiếu, cho dù mai này có là món ăn trở thành hoài niệm, thì trước sau vẫn là một “gương mặt” quan trọng tạo nên bản sắc văn hóa ẩm thực Sài Gòn.

Bánh bèo - bì Bình Dương

• Trần Tiến Dũng

Thật ra cả miền Nam ai cũng biết tới món bánh bèo-bì, thì cần gì phải đi đến Bình Dương để thưởng thức món ăn xưa nay vốn là món bình dân. Ấy vậy mà Tường Vân rất hào hứng nói: “Em có cô bạn, sẵn sàng một chiếc Mazda bảy chỗ, bốn giờ chiều anh nhớ tới, anh em mình đi Bình Dương ăn bánh bèo-bì.”

Trong ký ức của tôi, Bình Dương chỉ là miệt cầu Ngang, nơi ngày còn đi học, vào những ngày chủ nhật, tôi “cõng” cô nàng cùng lớp hoặc cô tiểu thư hàng xóm trên chiếc xe đạp, è ạch dặm đường gió bụi đến Lái Thiêu, “chun” vô vườn, kiếm gốc cây rậm rạp để ngồi ăn măng cụt, chôm chôm, bòn bon, đặc sản của Lái Thiêu-Bình Dương thời ấy.

Ngày đó, trong túi tôi lúc nào cũng đem theo chai dầu Nhị Thiên Đường, để khi các nàng bị kiến cắn, có cái mà thoa lên làn da trắng xuân thì của quí nương. Ngày đó, có lúc tôi đi qua chợ Búng, nghe nói chợ này có món bún bì ngon lắm, có lúc túi cũng rủng rỉnh chút tiền, định bụng mời các em món bún bì cho biết với người ta, nhưng kỳ cục thay chưa lần nào thực hiện được. Lý do đơn giản là chỉ sau khi mặt trời lặn, chợ tan, tôi mới tìm thấy lối ra khỏi vườn cây xanh trái ngọt. Ngu sao ngồi với con gái mà về sớm.

Ngày nay, dân khấm khá ở Sài Gòn ai cũng có đất vàng, đất bạc ở Bình Dương, riêng một số "bạn nghèo cũ" của đất Bình Dương, nếu nay vẫn còn

nghèo mà có dịp trở lại, đi lớ ngớ là lạc đường.

Trên chiếc xe do chính chủ nhân, một thiếu phụ Hà Nội - Yến, người có gương mặt buồn rười rượi cầm lái. Buổi chiều xuân muộn ở hướng Đông Bắc Sài Gòn, mây và gió cũng thấp thoáng sắc u hoài không duyên cớ.

Ba người: Yến, Tường Vân và Nguyên là không có ký ức về món bánh bèo-bì, và đất, gió Bình Dương. Trong khi tôi, Nguyễn Viện, anh Trần Quang và Văn Phương, mỗi người một mẩu chuyện hướng về những góc thơ mộng ký ức Bình Dương xưa. Không cần phải gọi, vùng ký ức này cũng tự nhiên thấp thoáng món bánh bèo-bì.

Ký ức không có tuổi, ký ức về một món ăn lại hoàn toàn là một đứa bé. Với đứa bé ấy, cảnh vật có thể khác, nhưng nước miếng thèm ăn, hương vị kích thích từ một món ngon cũ không bao giờ khác.

Và từng ấy con người tuổi trung niên ngồi trong chiếc xe, mỗi người đều có riêng một "khẩu cảnh" với món bánh bèo-bì. Nhưng với riêng người "tình đầu" thì nỗi hào hứng dễ bốc hơn. Không chộn rộn sao được khi "danh và vị" của món ăn này, ngày nay đã là một thứ "báu vật" của một địa phương nổi tiếng hào phóng không kém gì Sài Gòn. Không nôn nao sao được khi mà món bánh bèo, món bún mỗi vùng mỗi khác, thế thì "dung nhan" của cô nàng bánh bột gạo ở đất người đẹp Thẩm Thúy Hằng ra sao!

Quán Mỹ Liên

Chúng tôi đến Bình Dương lúc năm giờ. Dù là dân đô thị quen ăn muộn, ngủ trễ, nhưng không ai tránh được chuyện chuông đồng hồ sinh học kêu đói bụng réo lên vào lúc chim chuẩn bị về tổ, gà vô chuồng. Nguyễn Viện, ngồi phía trước, nhà văn "dễ thương vô bờ" khi đưa ra phác thảo kế hoạch ăn uống. Nguyễn Viện nói "Bình Dương có hai quán bánh bèo bì nổi tiếng. Kế hoạch của mình là vào quán mới, tên là Mỹ Liên, quán này nghe nói trẻ tuổi hơn, mới xây lại, nhưng ngon hơn nên mình vào ăn bánh bèo trước. Sau đó mình đến quán sáu mươi năm tuổi ăn bì bún. Cả chuyến đi này chỉ ăn bánh bèo với bì bún nên để dành bụng mà ăn."

Nằm ngay bên đường vào thị xã Thủ Dầu Một, quán Mỹ Liên thoạt trông chỉ thấy giống một tiệm chạp phô. Chiều thứ bảy khách ăn đông như đi

chùa ngày rằm. Đời nay là vậy, nếu gặp cảnh người xe nườm nượp thì y như rằng không là trung tâm nhậu nhẹt thì đích thị là quán ăn ngon.

Trong quán, tầng trệt, tầng lửng, lầu một hết bàn, may mà chúng tôi còn "giành" được cái bàn ở tầng trên cùng. Lúc lên cầu thang nhìn xuống gian bếp, thấy lủ khủ thau, thúng đựng rau tươi, bún, bì, bánh tráng, người nhà bếp có hơn cả chục, ai cũng hối hả - lăng xăng. Rồi đi qua từng tầng, nhìn cảnh khách ngồi ăn, ngồi chờ. Toàn cảnh quán Mỹ Liên này, khiến chúng tôi hình dung đến một bữa đám giỗ của một gia đình nhà giàu tỉnh lẻ.

Lúc người đàn ông phục vụ đến kêu chúng tôi gọi món. Tất nhiên là chúng tôi gọi "Cho bảy dĩa bánh bèo!" Và chính người đàn ông này cho chúng tôi biết quán này có trên một trăm năm tuổi. Khởi nghiệp bán bánh bèo-bún-bì là một người đàn bà, với mỗi cái gánh hàng rong bên đường. Bà bán cho khách ăn ngồi chồm hổm không kịp, nên từ từ kê bàn lúp xúp lấn vô sân, rồi sau đó vô nhà trên nhà dưới, đến đời nay thì mới lên lầu.

Người đàn ông phục vụ có miệng cười thấy hai hàm răng này nói: "Bà chủ quán hiện nay đã sáu mươi ba tuổi, bà là cháu ngoại của bà gánh bánh bèo hồi xưa. Mấy anh cứ tính ra thì biết cố cựu cỡ nào."

Theo lời anh bán hàng này kể, quán Mỹ Liên mới thật là quán bánh bèo bì xưa nhất ở đất Thủ Dầu Một. Chúng tôi thấy kiến thức "lịch sử bánh bèo-bì" ở đất Bình Dương của mình là sai. Thiệt tình mà nói, xứ mình đâu có nhà sử học ẩm thực hay bộ từ điển món ăn nào đâu để tra cứu. Về văn minh ăn uống ai đồn sao nghe vậy, dẫu có trật lất trật lơ cũng đâu có gì mắc cỡ!

Nhưng khi nghe tin bánh bèo-bún-bì của quán này, năm 1999 được tỉnh Bình Dương cử đi thi món ngon cả nước và trúng giải nhất, được cấp bằng lộng kính, treo lên tường hẳn hoi, thì đương nhiên thực khách tứ phương ưng chuyện ăn ngon mà thiếu kiến thức ắt cũng phải trầm trồ. Ra vậy! Dân Nam Kỳ bán đồ ăn vốn coi trọng việc tiếng khen của thực khách hơn là chuyện lòe cái bằng chứng nhận hạng "dzách lầu." Nhưng một khi chủ quán chịu trưng lên cho bá tánh xa gần biết cái "miếng giấy" đó, ắt là phát xuất từ lòng tự hào hơn là nhu cầu bon chen cạnh tranh thời buổi kinh tế thị trường bát nháo.

Bánh bèo

Bánh bèo làm bằng bột gạo. Vì là món bình dân ăn chơi nên đâu phải nhất thiết làm bằng một thứ gạo thơm ngon đắt tiền. Nhưng hầu như cái bánh bèo nào cũng ngon lành.

Nếu hiểu "tiến trình" từ một loại gạo bình thường, làm thành bột, thành bánh thì sẽ vỡ lẽ. Mỗi cái bánh bèo quả là một cuộc đời của những hạt gạo tắm gội trong nước, hay gọi cách văn vẻ hơn là thanh lọc trong nguồn cội của nước. Tôi nhớ ngày xưa, má tôi làm bánh bèo như vầy.

Khởi đầu, bà sai mấy chị tôi đổ nước uống, thường là nước mưa vào gạo để ngâm qua đêm. Hôm sau mấy chị tôi lại đổ nước, gút cho tới khi nào bốc gạo lên hửi không còn mùi chua - mùi lên men của cám gạo gặp nước. Sau đó má tôi biểu ra nhà sau rửa sạch cối đá mà xay. Tôi ham ăn bánh bèo nhưng ghét chuyện má tôi làm bánh bèo đãi khách, vì xay bột mỏi tay lắm. Hạt gạo đã xay thành bột, bột hòa trong nước, gọi là bột nước. Lúc này má tôi mới ra tay, bà đổ bột nước vô một cái bao vải, cột miệng lại thật chặt, sau đó bắt tôi bưng cái đế cối đá đè lên, để qua đêm. Chuyện má tôi tự tay cột chặt miệng bao, lúc đó tôi suy diễn, bao bột nước là cô gái được má tôi xe duyên cùng anh chàng cối đá, giống như chuyện đàn ông đàn bà ngủ với nhau qua đêm. Sáng hôm sau nước đục trong bao bột chảy hết, phần gạo được tinh lọc còn lại kết tinh trắng ngần. Chưa hết, má tôi lại gọi mấy chị em tôi đem mấy cái nia tre ra, rồi thay nhau ngắt từng cục bột trải lên nia, đem phơi nắng. Bột làm bánh bèo sau khi tắm gội trong nắng sẽ khô đi và chờ má tôi đổ bánh, bà sẽ canh liều lượng khách ăn mà sử dụng, phần bột khô còn lại để dành cho lần đổ bánh khác. Và để có được thứ bột đúng tiêu chuẩn đổ bánh, một lần nữa, bà lại quậy bột với nước, chất tinh anh trong trắng của gạo lại được hòa vào nguồn nước.

Quê tôi dùng từ đổ bánh bèo chớ không nói làm bánh bèo. Ngày đó, đất gốm xứ Bình Dương này có sản xuất một loại chén nhỏ chuyên dùng cho việc đổ bánh bèo. Đổ bánh là một nghệ thuật, khi đổ (rót) bột, tay đổ dứt hột (giọt bột) thì bột bánh phải vừa ngám, tròn đầy cái chén, không hao bột không thiếu bột, có vậy mỗi cái bánh bèo sau khi hấp chín mới bung nở như một nụ xuân thì, trông xinh đẹp biết bao!

Bì

Bánh bèo Bình Dương nhân đậu xanh. Cũng có thể hình dung màu xanh của đậu như nhụy hoa tô điểm cho cánh hoa bánh bèo trắng ngần, gọi mời những cái miệng bướm, miệng ong thèm ăn. Và thính gạo trộn với bì (da và thịt heo nạc) rắc phủ trên bánh bèo. Thính như là thứ phấn hoa đậm hương, khiến cho hương vị của bánh bèo quyến rũ vô cùng.

Người miền Nam ưa ăn thính. Món bì ăn cơm tấm cũng được trộn thính. Và gần như thính là một món đặc biệt được dùng cho các món bì. Thính làm từ gạo, hạt gạo sau khi được nhảy múa (rang) trong chảo, trong nồi với lửa tới

khi cháy bén, tỏa mùi thơm khen khét, rang bén mùi khét thôi chớ không được phép khét. Để đạt được chuẩn mực này người rang phải có kinh nghiệm, và chính kinh nghiệm lâu năm mà một số bà mua gánh bán bưng đạt được tới nghệ thuật rang thính. Bà nội trợ nào cũng rang được thính, nhưng làm món bì mà rang thính không có bí quyết riêng thì không mong gì tiệm ăn của mình trở thành trứ danh.

Món bánh bèo bì, bún bì, bì cuốn Mỹ Liên quả là có thứ thính đặc biệt không thể nhầm lẫn hay bắt chước. Ở các quán bán món bì nổi tiếng khác cũng vậy. Còn hỏi đặc biệt cỡ nào thì phải tự mình ăn, tự mình so sánh mới biết.

Khẩu vị bánh bèo bì

Khi bảy dĩa bánh bèo được bưng ra thì trời cũng vừa sập tối. Diễn viên gạo cội của điện ảnh Sài Gòn, anh Trần Quang dùng khăn giấy lau đũa muỗng, những cử chỉ chầm chậm của anh phần nào đó cho thấy vẻ trân trọng món bánh bèo bì. Có lẽ đã không ít hơn ba mươi năm anh mới "gặp lại" món bánh bèo bì Bình Dương. Và lúc từ Mỹ về Việt Nam, anh không nghĩ rằng lại có "duyên" ăn món này. Bởi vậy, không phải người sang hay có tiền là đương nhiên được gặp lại món ngon ngày cũ. Cái thú ăn uống ở đời có khi phải có duyên mới được toại ý.

Anh Trần Quang dùng đũa chạm vào từng cái "hoa" bánh bèo thật nhẹ nhàng, anh từ từ ăn, chắc là muốn cho hương vị bánh bèo từ từ thấm vào khẩu vị. Có thể đó là phong cách ăn quí phái của những người Bắc xưa. Cũng có thế là anh đang cảm nhận cho hết vị ngon của mỗi cái bánh bèo bì, rau thơm, nước mắm, những vị ngon thiệt tình của món ăn miền Nam, vị ngon chừng như biết chia sẻ nỗi ẩn ức sâu kín của thân phận người lưu vong.

Lúc ăn gần hết dĩa bánh bèo, tôi mới để ý chỉ có tôi và anh chàng nông dân ngồi bàn bên cạnh là lấy muỗng múc nguyên cái bánh bèo, nước mắm chanh đường, rau thơm cho một lúc trọn vẹn vô miệng. Phải ăn uống đúng phong cách vùng miền mới thấy ngon thấy đã là vậy!

Tôi hỏi Yến, "Sao thấy cô ăn không được mạnh miệng?" Cô nói, "Mới lần đầu ăn nên lạ". Tôi lại hỏi, "Thấy bánh bèo sao?" Nghĩ một lúc, Yến nói,

“Nước mắm ngọt quá, không quen!”

Tường Vân giải thích, “Miền Bắc làm nước chấm thích vị chua hơn. Trong này ăn ngọt quá!”

Mỗi món ngon của từng miền đất vốn tự nhiên đã tồn tại trong chiều dài thời gian và không gian văn hóa đặc thù. Tự món ngon đó đã dung chứa mọi khác biệt của khẩu vị. Và có lẽ những ai có cuộc sống từng trải đều có thể chiêm nghiệm rằng: khi nói con người có quyền thay đổi món ăn theo khẩu vị thì ngược lại món ăn cũng có đủ năng lực làm thay đổi con người.

Tôi khoái ăn bánh bèo bì Bình Dương, trước tiên là vì nó ngon đến mức tự tại.

Khát ở Sài Gòn

• *Nam Đan*

Giả dụ, bạn đang trên đường, dưới cái nắng nóng nhiệt đới của Sài Gòn vào tháng tư, bạn cảm thấy cần phải uống một món gì đó cho đã cơn khát ngay tức khắc, thì bạn nên chọn thức uống nào đây? Sài Gòn có rất nhiều món thức uống, nhưng trong phạm vi nhỏ của bài viết tản mạn này, tôi chỉ muốn đề cập đến những thức uống bình dân thông thường, vừa với túi tiền của mọi người, lại có thể dễ dàng tìm được ở mọi góc phố.

Trà đá

Trà đá là một trong những món thức uống làm đã cơn khát nhất. Vị chát đặc trưng cộng với cái lạnh tê đầu lưỡi, uống đến đâu mát đến đó. Ngày xưa, người ta chỉ uống nước trà thường, đậm hay nhạt tùy sở thích. Ba tôi kể rằng, có lẽ món trà đá chỉ bắt đầu xuất hiện ở miền Nam vào khoảng trước thập niên 60, cùng lúc với cà phê đá. Dạo đó, trà đá được bán trong các quán bên đường, thường thì ở các bến xe hay bến tàu, kèm với vài mặt hàng lặt vặt khác như chuối, kẹo, thuốc lá... Hoặc do các đứa bé đi bán rong, nước trà và đá cục bỏ chung trong một chiếc ấm nhôm lớn, một hai cái ca nhựa được cột vào quai ấm. Có khi nước trà đá được cho vào từng bịch ni-

lông. Bọn trẻ rao lên cho khách hàng biết. Khi thì rao đầy đủ: *Trà đá đây...!*; khi ngắn gọn hơn: *Đá, đá đây...!;*khi điệu đàng trầm bổng: *Đá, đá, đá, đà đa đêêêê...!.* Cuối những năm 70, có lúc nước đá khan hiếm, thì người ta chỉ còn bán nước trà nóng hoặc trà để nguội. Ngày nay, món trà đá bán rao đã biến mất. Chỉ còn lại trà đá trong các quán nước hoặc quán cơm, và vẫn là món thức uống có giá rẻ nhất, thường thì 500 đồng một ly, có nơi tính 1.000 đồng. Những năm gần đây, người ta còn có thêm các loại trà Lipton chứa trong gói giấy, uống nóng hoặc với đá tùy thích. Ngoài ra còn có những xe chuyên bán nhiều loại nước trà ướp nhiều hương vị đặc biệt khác nhau. Hình thức phương cách bán trà đá có thay đổi, nhưng món thức uống này sẽ còn lại lâu dài với người Việt.

Nước mía

Nước mía là một món thức uống có mặt trong đời sống người miền Nam đã từ lâu. Đi giữa trưa nóng mà có được một ly nước mía ngọt lịm, lạnh mát để giải khát thì thật là tuyệt. Ban đầu, người ta chế xe ép mía quay bằng tay, sau gắn mô-tơ điện. Tùy vào từng mùa, mía được chở về và phân phối cho các xe nước mía khắp thành phố. Sài Gòn từng có những xe nước mía nổi tiếng qua hàng chục năm như nước mía Viễn Đông; nước mía gần rạp Nam Quang trên đường Cách Mạng Tháng 8, ở đây còn có bán các món ăn vặt kèm theo như gỏi khô bò, bò bía... Nước mía là món quà vừa với túi tiền cho học sinh đãi nhau. Hiện nay dọc theo đường Nguyễn Bỉnh Khiêm, kề bên Thảo Cầm Viên có một dãy các xe nước mía mà phần nhiều khách hàng là học sinh của các trường Trưng Vương, Võ Trường Toản tọa lạc quanh đó. Hương vị nước mía được cải tiến bằng cách được cho thêm các loại trái cây như tắc, thơm, cam... và cả sầu riêng. Có người còn cho thêm muối vào để có vị ngọt đậm. Hiện nay, giá một ly nước mía vào khoảng 2.000 đồng, có nơi rẻ hơn, chỉ 1.500 đồng. Tôi sống ở thành phố Seatle thuộc bang Washington ở Mỹ một thời gian. Siêu thị Vietwah là siêu thị lớn nhất của cộng đồng người Việt ở đó. Có lần người ta bày ra một chiếc xe nước mía được đóng giống y như ở VN, khách ghé uống thật đông, dù giá rất đắt, 1 đô-la cho mỗi ly, trong khi một lon nước ngọt coca hay các loại tương tự chỉ 35 cents. Người ta uống không chỉ vì khát hay vì ngon, nhưng vì người xa quê hương còn được uống cả nỗi hoài niệm nhung nhớ ở quê nhà. Tiếc thay mấy hôm sau xe nước mía ấy bị cấm bán và dẹp đi vì lý do cơ quan y tế sở

tại cho rằng không đáp ứng được tiêu chuẩn vệ sinh. Người chủ mang chiếc xe ấy về bày trước sân nhà như một biểu tượng của Sài Gòn.

Nước dừa

Dừa từ các tỉnh xa ở miền Tây hay miền Trung được đưa về thành phố. Ngoài ra, còn có nguồn cung cấp từ các vườn dừa ở vùng ven. Người ta bán dừa ướp lạnh trên những chiếc xe đẩy trên các con đường trong thành phố, giá mỗi trái là 2.000 đồng, có nơi 2.500 đồng hoặc 3.000 đồng. Trái dừa được vạt hết phần vỏ xanh, cho vào các thùng xốp chứa nước đá để ướp lạnh. Khi có khách uống, người bán dùng dao vạt phần trên trái dừa thành một lỗ nhỏ vừa để bỏ chiếc muỗng nhỏ vào, cắm cái ống hút, trái dừa đã sẵn sàng cho bạn thưởng thức. Các xe bán nước trái cây sinh tố cũng thường có bán nước dừa. Có nơi người ta còn vắt vào một trái tắc, gọi chung là món "dừa tắc". Có người lại cho một chút muối vào. Du khách ngoại quốc rất thích món thức uống này. Có nơi đóng hộp nước dừa nhưng vẫn không ngon, không tươi mát và không có cảm giác nguyên chất bằng uống trực tiếp từ trái. Nếu bạn ra các vùng ngoại ô như Thủ Đức, Bình Chánh..., bạn sẽ thấy những quán nước nằm trong các khu vườn dừa râm mát. Mùa nắng nóng, mời bạn gái (hoặc trai) ra ngoại ô, nằm lên một chiếc võng, hay ngồi dựa chung một chiếc ghế bố bên một con rạch nhỏ, trên bàn bày vài trái dừa mát lạnh, thư giãn (lành mạnh) vào lúc cuối ngày với bồ tèo bên cạnh cũng thú vị và thơ mộng lắm chứ?

Nước sâm

Sài Gòn có vài điểm bán nước sâm nổi tiếng vì đông khách. Nếu bạn đi xuống cầu Điện Biên Phủ, từ hướng Bình Thạnh về phía trung tâm thành phố, ở ngã tư Điện Biên Phủ và Đinh Tiên Hoàng, bạn sẽ thấy có hai, ba tiệm bán nước sâm đang phát triển thành "phố nước sâm". Khách dừng xe đứng uống tràn cả ra lòng đường. Trên đường Nguyễn Trãi cũng có một khúc đường chuyên bán nước sâm như vậy. Gọi là nước sâm, nhưng các xe bán nhiều loại nước khác nhau như: rong biển, bạc hà, mía lau, a-ti-sô (còn gọi là nước đắng), củ sen, rau má, bông cúc... Mỗi loại nước được chứa trong một bình riêng. Bạn gọi tên loại nước mình thích, người bán sẽ múc loại nước đó đã được ướp lạnh hoặc có nước đá đập nhuyễn ra ly cho bạn. Có nơi còn bỏ nước vào chai nhựa cho khách hàng mang về. Mỗi ly giá 1.500 đồng, có nơi 2.000 đồng. Có người lo ngại về tình trạng vệ sinh của các xe nước sâm, riêng tôi, tôi vẫn thường thích uống nước sâm khi khát. Thường thì tìm xe nước nào có vẻ có vệ sinh ở mức độ khả tín, có bà (hay cô) bán hàng gọn gàng sạch sẽ; rồi vừa uống vừa cầu nguyện với một niềm tin mãnh liệt vào Thượng đế, và khả năng đề kháng của cơ thể mình. Có lẽ nhờ thế tôi chưa hề bị đau bụng vì nước sâm.

Chè đá đậu, sâm bổ lượng

Có hai phương tiện để đưa món chè đến với khách hàng, là chè bán gánh và chè bán xe. Ngày tôi còn học tiểu học, chè đậu bánh lọt là món khoái khẩu của hầu hết các cô cậu học sinh. Trước mỗi cổng trường đều có ít nhất một xe bán chè làm bạn láng giềng với xe nước mía. Chè đậu có nhiều loại: đậu

xanh đánh, đậu xanh hột, đậu đen, đậu đỏ, đậu ván... và sâm bổ lượng. Người bán múc chè ra ly, cho vào một ít bánh lọt (làm bằng bột sắn, hoặc bột gạo), nước cốt dừa, nước đường thắng, và đá bào. Giá ly chè đá vẫn còn rẻ vô cùng, rẻ đến không thể tin được, chỉ 1.000 đồng một ly. Người ta còn bán thêm chè sâm bổ lượng, chè Thái Lan (làm bằng các loại trái cây và nước xi-rô). Ngày nay, không còn nhiều người gánh chè đi bán. Gánh chè và tiếng rao trong các xóm trưa đã là một hoài niệm của Sài Gòn. Nhiều người vẫn còn tương tư tiếng rao chè ngọt lịm của thời niên thiếu, trong đó có tôi.

Nước rau má, nước sinh tố trái cây

Tôi sinh ra ở một tỉnh lẻ miền Đông và ở đó đến năm 1970. Lần đầu tiên tôi được ba tôi đưa đi Sài Gòn là khoảng năm 1968, đó cũng là lần tôi được thưởng thức và tiếp cận với nhiều điều mới lạ, dĩ nhiên chỉ mới lạ đối với một thằng bé tỉnh lẻ. Trong đó có các món thức uống được làm bằng trái cây xay, được gọi là nước sinh tố, và nước rau má. Trong những tiện nghi của đời sống đến từ phương Tây có chiếc máy xay trái cây. Với chiếc máy xay này, người ta chế biến ra nhiều món thức uống. Chúng ta có: bơ, mãng cầu, đu đủ, dâu, sa-bô-chê, thơm... Có khi cầu kỳ hơn, vài loại trái cây khác nhau được xay chung và tạo ra một loại thức uống hỗn hợp và đặc biệt tùy theo sự gia giảm chất liệu. Thông thường người ta cho thêm một ít sữa, đường, và nước đá. Có khi người ta còn cho vào một ít rượu rum hay vodka để chế biến thành một món cocktail. Nhưng người Việt vẫn chưa quen với các loại thức uống trái cây có rượu như thế này.

Sự phát hiện và chế biến rau má thành một loại thức uống phổ biến thật đáng được ghi nhận. Ngoài việc là một món thức uống ngon, rau má còn có công dụng như một vị thuốc làm mát. Có nơi người ta cho thêm một ít đậu xanh vào để xay chung cùng rau má, tạo ra một hương vị thơm dịu.

Sữa đậu nành, sữa đậu phộng, sữa đậu xanh

Thành phố Đà Lạt là nơi mà các món thức uống kể trên rất phổ biến, và được uống nóng. Ở Sài Gòn, sữa đậu nành được bán nhiều hơn hai loại còn lại. Xe bán sữa đậu nành gần như có mặt ở khắp các góc phố, khách hàng có thể chọn uống nóng hay lạnh tùy sở thích. Người ta còn cho thêm lá dứa

vào sữa cho thơm. Sữa đậu phộng và sữa đậu xanh được nấu sánh đặc hơn sữa đậu nành. Đậu phộng bùi và béo, trong khi đậu xanh thơm dịu. Bạn có thể uống từng món riêng, hoặc trộn chung hai hay ba loại lại với nhau. Nếu muốn thưởng thức sữa đậu phộng và sữa đậu xanh, xin mời bạn ghé lại một trong những điểm bán các loại thức uống này trên vỉa hè các con đường ở quận 5, đặc biệt là vào ban đêm trên đường Nguyễn Trãi.

Bia bock

Đây là món thức uống sau cùng cho cơn khát ở Sài Gòn mà tôi muốn giới thiệu đến với bạn. Tôi không rủ rê bạn đi nhậu đâu. Tôi chỉ đề nghị một cách uống bia để giải khát. Bạn hãy ghé ngang các điểm bán bia bock trên đường, gọi một ly tràn bọt, uống một hơi, trả tiền rồi lên xe đi tiếp. Những điểm bán bia như thế dần dà có mặt ở nhiều nơi trong thành phố. Chất lượng bia khá ngon và điều kiện vệ sinh cũng được quan tâm và nâng cao. Chỉ một ly thôi. Một ly thôi nhé! Một ly để vừa đủ đã cơn khát, vừa đủ làm hồng đôi má cô bạn, vừa đủ để ông cảnh sát khó tính cho bạn tiếp tục lên đường sau khi thử nồng độ trong hơi thở, vừa đủ để yêu đời hơn, để thấy buổi chiều thành phố rộn ràng đông vui như một tổ ong, và bạn là một con ong say mật.

Trà đá đây!

• *Trần Tiến Dũng*

Ông dượng của vợ tôi, một ông già đã 92 tuổi lại có trí nhớ nguyên vẹn đến lạ kỳ, ông kể:

- Ông nội vợ mày, tía vợ tao, từ bên Tàu chạy đói chạy khổ qua đây rồi làm nên cơ nghiệp. Tao còn nhớ ổng quắc mắt căn dặn cha vợ mày: "Mày học trường Tây, bày đặt mở hãng xưởng, tía không cản nhưng mày phải biết xứ Nam Kỳ lục tỉnh này đời nào cũng chỉ cần nhà máy xay lúa với nước đá. Chớ có vẽ chuyện bỏ tiền bày biện ba cái thứ máy móc bất thức thời. Liệu hồn mà mần ăn nghen!"

Tôi nghe vợ kể, ông dượng vợ là con nhà quan ở Tây Ninh. Cuối đời chơi bời hết vốn, ông về làm quản lý cái nhà máy nước đá ở trước chợ Củ Chi cho cha vợ tôi. Ông dượng kể tiếp:

- Cha vợ mày đâu dám cãi. Cứ y lời làm vài cái nhà máy xay lúa với nước đá rồi ngồi hốt tiền nhưng trong bụng cha vợ mày coi thường mấy cái nhà máy nhỏ xập xình đó lắm. Nó không đặng phỉ chí, cũng bởi bạn bè cùng cỡ đua nhau hùn hạp mở hãng dệt, hãng xe hơi... Rồi đùng một cái ông nội vợ

mày chết. Tháng trước tháng sau nó gom vốn hùn làm một cái nhà máy dệt bao bố trong khu công nghiệp Biên Hòa. Sản xuất chưa tròn năm thì tàu Ấn Độ chở bao bố qua bán, giá rẻ mạt. Cha vợ mày làm ăn thua lỗ tức tới thổ huyết! Cái thằng nghĩ cũng kỳ, từ đó về sau thề chỉ uống đồ lạnh, trà nóng không ngó tới, uống trà phải có đá. Có người nói chơi: "Chắc chả ghét mấy tay Chà Và ưa đồ nóng".

Tôi không nghĩ là cha vợ tôi, một người Tiều lại uống trà đá! Cái cớ sự dẫn tới việc ông ưng uống trà đá như lời ông dượng kể có vẻ không chắc ăn. Bởi vì không một người Hoa gốc Tiều nào không khoái khẩu với việc mỗi sáng húp món cháo trắng thật nóng với hột vịt muối, cải mặn rồi tựa môi kề mũi vào một tách nước trà nóng bốc khói. Đâu phải uống trà nóng là không đã khát. Vì sao lại thay đổi khẩu vị uống trà nóng truyền thống!

Trước đây nhiều người vững tin khẩu vị "cách mạng trà đá" là thị hiếu chiều chuộng đầu môi chót lưỡi tầm thường, chắc chắn sẽ chết yểu. Họ lầm! Đại bộ phận dân Sài Gòn - Chợ Lớn ngày nay bất chấp nắng hạn hay mưa dầm, gió nồm hay gió bấc, ở nhà hay ở quán, buổi sáng hay buổi tối cứ mở miệng ra đều kêu: "Cho một ly trà đá!". Đâu đơn giản chỉ là một cách phản ứng có tính kháng cự với thời tiết quanh năm nóng nực. Phải chăng trong khẩu vị trà đá, trong cách uống ực một hơi rồi "khà" một tiếng, với trà đá, người Sài Gòn tìm thấy ở thứ thức uống này tánh hào sảng tương đồng để cùng bộc trực hé lộ một phần của cái mảng lớn phong phú không sao kể xiết của cách ăn - cách chơi - cách nghĩ - cách làm - cách sống!

Tôi có một người bạn già vốn là dân học ở trường Chu Văn An Hà Nội rồi di cư vào Nam, sau đó di cư một lần nữa qua tới xứ lạnh Canada. Một sáng nọ, tôi với anh đi chơi quanh quanh Sài Gòn rồi tấp vào một quán phở bên đường. Ông ăn một tô phở Sài Gòn có rau om, cần nước, sa tế, tương đỏ và tương đen rồi gật gù khen lạ râu miệng. Xé gần nửa cuộn giấy vệ sinh ra chùi đi chùi lại lớp mỡ bò béo dính đầy mép râu, lịch sự ông gọi:

- Cô chủ quán, xin vui lòng cho ly trà nóng.

Cô chủ quán cầm cái khăn đen thui vừa lau bàn vừa khuyến mại cặp vú mướp đã nổi gân xanh, nói:

- Em chỉ có trà đá.

Ông bạn tôi kêu lên:

- Giời ơi! Tôi không dùng được đá! Nước sôi nguội có không nào?

Cô chủ quán hất mái tóc nhuộm vàng như bờm sư tử nói:

- Anh Hai chịu khó về biểu vợ nấu nước pha trà dùm. Em mua bán lu bu, chịu chết!

Có người sau khi ăn một tô phở, tô hủ tiếu, dĩa bánh cuốn ở Sài Gòn vẫn cảm thấy khó chịu khi không có được một ly trà nóng để tráng miệng. Nhưng tôi đoán rằng số người ấy ngày càng ít đi. Ngày nay, bạn quả là người có số đỏ nếu đi khắp các tiệm ăn Sài Gòn - Chợ Lớn mà tìm được một chủ quán nào đó chịu pha cho bạn bình trà nóng.

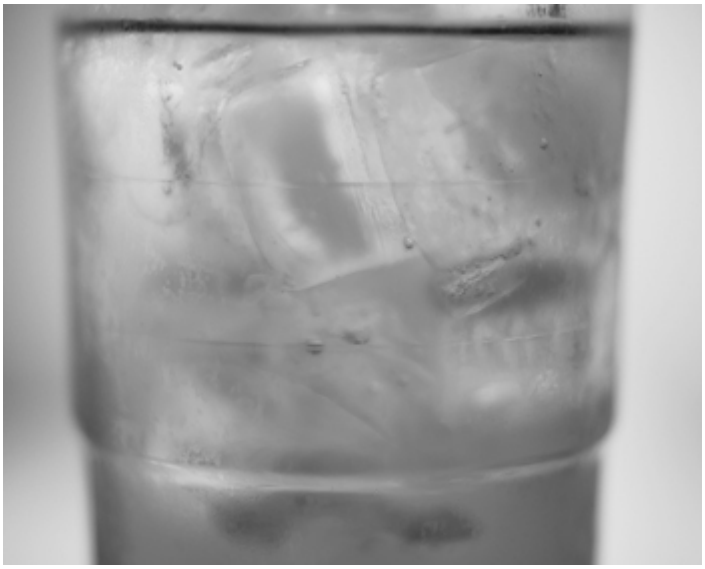
Bước vô một quán bất kỳ sang hèn nào ở Sài Gòn, dù người phục vụ có đưa menu ra mời hay đơn giản hỏi "Anh dùng gì?", bạn nói "Trà đá!", chủ quán sẽ hiểu là bạn đã ăn hoặc uống ở chỗ khác hoặc một lúc nữa sẽ gọi món, hoặc riêng hôm nay bạn không muốn ăn uống ở quán họ. Cả chủ quán và người phục vụ sẽ vui lòng mang ra cho bạn một ly trà đá, có khi kèm theo nguyên một bình trà. Gọi một ly trà đá không có nghĩa là ai đó ít tiền, bần hèn, chỉ đơn giản là họ muốn uống trà đá. Với những chủ tiệm ăn uống ở Sài Gòn khi khách gọi xong món ăn mà chỉ gọi thức uống trà đá, có nghĩa là trà đá đương nhiên bình đẳng với bia, nước ngọt, cà phê... Họ quan niệm có bán là có lời. Còn nếu họ muốn đuổi khách thì họ chỉ việc không bưng thêm trà hoặc ngưng cho thêm nước đá vào ly. Lúc đó dù có kêu khát rát cổ họng họ vẫn cứ ngó lơ. Giá một ly trà đá ở các tiệm lớn tính 1.000 đồng, tiệm nhỏ 500 đồng. Ai cũng nói: "Bán trà đá lời bà cố luôn!". Bởi trà pha sẵn đựng trong chai gọi là trà cốt, khi bán cứ việc chế chút xíu vô ly rồi đổ nước lã cho đầy ly đá. Mới đây, tôi có vào sân vận động Thống Nhất coi đá banh, trận U23 Việt Nam đá với U23 Bulgaria, thấy cô gái bán trà đá ở khán đài D tay xách bịch trà đá, tay cầm điện thoại di động gọi om sòm. Một người khách ngồi sau lưng tôi ghẹo:

- Từ nhỏ tới lớn anh mới thấy bán trà đá mà có di động! Cho anh xin số

chút nữa khát anh gọi, em cưng ơi!

Cô gái đưa bịch trà đá vào mặt người khách, nói nửa chơi nửa thiệt:

- Mua liền đi anh. Bán hết mấy trận banh em đổi cái Nokia đời mới một cái rụp.



Ngày nay ở những quán cà phê sang trọng trà đá không cần phải gọi, vừa đặt đít ngồi vô ghế tức thì người ta cứ thản nhiên mang ra phục vụ bạn một ly trà đá, hết thì kêu thêm, miễn phí, sau đó bạn thích ăn uống gì khác thì tùy. Tất nhiên khi làm vậy không phải vì họ cho là bạn không đủ tiền để uống các thứ trà Tàu, trà Tây, trà Việt có giá xứng với chuyện ăn nên làm ra của bạn; chỉ đơn giản là ai ai khi mới vô quán và trước khi rời tiệm cũng đều được "phong cách ứng xử trà đá" làm cho thành đồng đẳng đá hết trọi. Ở các quán vỉa hè, nước đá sẽ được chủ hàng bỏ luôn vào cái ấm trà bằng nhôm hoặc bằng sứ, ai muốn uống thì tự tay rót ra ly mà uống. Hỏi nguyên cớ thì họ cho biết, "Dân lao động mà! Khách nào cũng đòi trà đá, làm vậy để khách khỏi mắc công cằn nhằn. Tốn hao bao nhiêu đâu!". Ở các hàng ăn bình dân, buổi sáng từ món cơm tấm, bánh canh, bún riêu; buổi trưa thì cơm bình dân; buổi tối thì cháo mực, bún bò... đâu đâu cũng có thùng trà đá với một cái ca nhựa úp sẵn. Nếu không thấy ngại cái ca nhựa "môi miệng tập thể" và ớn cái thứ nước "lý lịch vệ sinh không trong sáng" bạn cứ tha hồ phình bụng uống! Có khi không cần phải vào quán ăn hàng, đi đường khát quá cứ nhào vô xin uống, chủ quán hay mấy cô bán hàng chỉ nhìn bạn sơ

qua là gật đầu. Thí dụ bạn có bước xuống từ xe hơi đời mới bóng lọng cũng vậy. Xin uống nước tức là dân chơi hết tiền, trà đá miễn phí trở thành nước thánh ban tặng cho mọi cơ cảnh đời khốn nạn!

Trà đá thường được pha bằng thứ trà dở tệ, dở hạch nhất, có khi chỉ là thứ trà cám trà cây tầm bậy tầm bạ. Bạn đừng tìm tới món trà đá ở các tiệm quán vì mùi thơm của hoa sen hoa lài hay chính gốc mùi trà, đừng tìm trong trà đá vị ngọt chát hưng phấn thần kinh đến mức muốn thành "thánh nhân". Chính hiệu trà đá chỉ là cái màu vàng vàng gọi là cho có màu trà, mục đích làm con mắt được yên để khỏi hơi đâu thắc mắc nước pha trà có sôi hay không, hay sâu xa hơn một chút là yên cái tâm rằng dù sao ta đây vẫn được uống thứ nước có cốt cách thanh cao mỗi ngày. Nhưng nếu tạm dằn cái tánh khó khăn hay cố chấp thì bạn sẽ nhận ra một điều là uống trà với một cục nước đá giữa Sài Gòn nóng bức quanh năm, ôi thôi thật là đã! Thành ra cái cốt yếu của trà đá chính là cục nước đá làm nên một thứ nước uống đủ độ lạnh sảng khoái. Như Sài Gòn làm gì có mùa thu! Ai lầm thì ráng chịu chớ "nghĩa lý gì" cái thứ trà hiện hữu trong ly đá. Bởi Sài Gòn thời tiết quanh năm nóng nực, cây có xanh, trời có cao thì cũng ngộp khói bụi, trời có mưa hay hạn thì cũng khô họng, đổ mồ hôi. Cũng có lý khi cho rằng người Sài Gòn tìm tới cục nước đá và ly trà đá là để bụng dạ, đầu óc hưởng thụ chút hơi hướm sảng khoái của cái lạnh mùa thu, mùa đông. Cái cảm giác được ly trà đá xoa dịu nóng bức, nguồi nguội bực bội, mát hơi thở, lạnh ruột gan... luôn là thứ cảm giác không thể không ghiền. Bạn thử nghĩ coi vào một hôm xấu trời bất hạnh nào đó người Sài Gòn đương đại phải sống trong tình cảnh không có nước đá và trà đá thì sự thể biết sẽ ra sao!

Vào những buổi chiều tối giữa mùa hè Sài Gòn, khi đám trai gái ăn xong cơm tối cưỡi xe gắn máy đổ về hướng trung tâm thành phố, còn cán bộ công chức thì hẹn nhau ra quán nhậu. Đâu gì hơn nếu bạn sai trẻ con đi mua 500 đồng đá cục rồi pha cho mình một bình trà ngon, để nguội rồi bắc ghế ra ngồi trước cửa nhà tận hưởng từng ngọn gió mát hiếm hoi và uống trà ngon với nước đá. Nhà ông nọ bà kia con nít thì nô đùa, còn người già thì lim dim phe phẩy quạt giấy. Sài Gòn bây giờ dẫu có thay đổi đến mức rối loạn nhưng đâu thể mất những cảnh sống bình yên. Vậy cớ chi ta không ực một hơi trà đá! Thứ nước uống đã mang trong nó hết thảy những khoảng không phóng khoáng còn lại của Sài Gòn. Trà đá! Lúc nào cũng màu vàng như nắng trong, mát dịu như gió mùa mưa và thú vị như sự ban phát ân huệ

ở mức độ vừa phải mà đất, nước, khí trời dành cho người Sài Gòn. Với trà đá, người Sài Gòn chưa từng sanh tánh cố chấp, sanh chuyện phân biệt, trước cũng như sau bên ly trà đá mọi thị dân luôn biết cùng san sẻ mọi cơ cảnh ở đời.

Bây giờ tôi như một người già hóm hỉnh lành tính, như một cậu bé cắc cớ hồn nhiên rao mời lớn tiếng: *Trà đá, trà đá đây!*

Tháng 9/2005

Cà phê cũ

• *Lê Văn Sâm*

Có lẽ, nơi lưu giữ ký ức về thời tuổi trẻ của chúng tôi nhiều nhất là những quán cà phê. Nửa thế kỷ trôi qua, những dấu vết cà phê Sài Gòn đã trở nên mù tịt, nhưng cũng có hương vị còn nguyên trong ký ức dù cửa đã đóng, "vỉa hè đã vắng bóng bạn cà phê". Tôi kể, về cà phê, về những năm tháng sôi động và khắc khoải của Sài Gòn, để độc giả lứa tuổi của tôi được trẻ lại, còn bạn đọc trẻ tuổi yêu hơn thành phố mình đang sống.

Mù tịt tỉ như quán cà phê cột gỗ mái lá dừa nơi góc phố Catinat - D'Ornay nay là Đồng Khởi - Mạc Thị Bưởi, sau khi phố Catinat được xây dựng nâng cấp, thì quán mới có tên tiếng Pháp *L'impérial*, sau đổi thành Hoàng Gia, nay là Vietnam House, cũng còn cách điệu bụi chuối buồng cau, nhưng nét cà phê Hoàng Gia thì đã biến mất. Đúng như tên gọi thương hiệu, khách đến đây hơi kén, vì là nơi đầu tiên "chơi cà phê phòng lạnh" có khung kính ngăn cách lề đường. Bên trong chỉ có mươi bộ bàn ghế gỗ bóng, thích hợp cho đôi bạn tâm tình làm nơi hẹn hò, hay những đôi vợ chồng đưa nhau đi cà phê ăn tối nhẹ. Bữa tối nhẹ, duy nhất chỉ có món chả giò, một loại cuốn ram chiên vàng, nhỏ và cầu kỳ kiểu cung đình Huế. Tiếp khách là một bà chủ khuê các, tóc búi tó áo dài và nói tiếng Tây cứ như đầm. Cà phê Hoàng Gia chủ yếu là phin đen đậm, chủ có thể chiều thêm tách cà phê sữa nóng, tuyệt nhiên "không cho uống cà phê đá". Giác chiều xuống, muốn nhẹ thì gọi tách *Cúc phá*, hay ly *Hồng xà* - tức trà hoa Cúc hay trà Lipton, cũng chỉ được uống nóng mà thôi.

Cà phê không đá này, khiến tôi nhớ lại một vỉa hè của bà chủ người Huế tên Thái Chi nơi góc đường Faucault nay là Nguyễn Phi Khanh nằm lẫn bên hông rạp Casino Đa Kao nay là Cầu Bông, còn quá khích hơn. Bà quả phụ của một quan tuần phủ này tuyên bố thẳng "uống cà phê đá là không biết uống cà phê". Tuy cũng thuộc nét cà phê "chén sành" không phải "chén đất" như thế, nhưng khách đến thường không chịu vào ngồi trong nhà, mà chỉ thích ngồi ghế thấp, xếp dọc theo bờ vách vỉa hè rộng chưa đầy 1m, cà phê tuyển hạt và rang xay pha khéo nên nhấp vào rồi thì khó thể không quay trở lại, đến nỗi thời đó nhiều văn nghệ sĩ báo chí còn bầu chọn là một "Bảo tàng cà phê Sài Gòn" vì xuất hiện từ xưa cũ, khoảng 1940, sống qua nhiều thời kỳ, chỉ với cà phê ngon hương vị cũ, chỉ với một bà chủ nhan sắc vào ra. Thái Chi vượt qua cả ngưỡng cửa lịch sử 1975, kéo dài sau đó nhiều năm, dù bà Thái Chi qua đời, các con vẫn kế tục sự nghiệp, nhưng đến nay

tháng 6-2007 ngang qua đó thì cửa đã đóng, vỉa hè đã vắng bóng bạn cà phê, lại thêm một nét cà phê đã ra đi.

Cũng trong hàng cà phê chén sành này, có một nét tuy nay vẫn còn ở lại, nhưng với thế hệ khách hàng chúng tôi của đội U-80 thì cũng kể như đã khuất núi. Đó là cà phê Cửa Đỏ của khách sạn Caravelle. Chủ nhân André Bernard xây dựng khách sạn Caravelle từ trên 80 năm trước, đã dành một góc tầng trệt nhìn ra Nhà hát lớn để mở quán cà phê, ban đầu dành cho khách nước ngoài lưu trú, nhưng dần hồi, đội quân báo chí quốc tế đến săn tin chiến trường Việt Nam, đỉnh cao là trận Điện Biên Phủ, đã thu hút cánh nhà báo quốc nội cũng đến với "cà phê có gì không?" Nghĩa là trên 200 nhà báo đa quốc gia cứ mỗi lần vào đây, chỉ chào nhau một câu "*có gì không*" do bệnh nghề nghiệp, tức tình hình chiến sự có gì mới không. Quán được mang tên chính thức, cũng do cánh nhà báo đặt là "*Cà phê Cửa Đỏ*", vì vòng quanh khung kính dựng đều được treo màn nhung đỏ, xa xa từ sáng sớm mờ sương đến khuya khoắt, khách đều hướng theo đèn khung cửa đỏ này mà tìm đến. Quán nay đã được dời lên sân thượng, đổi tên là Sài Gòn Cà phê Bar, tên đã xa lạ mà người cũng không quen, cà phê thì biến thể ra với nhiều thứ kem, paté xúc xích, ầm ào trong tiếng nhạc Jazz. Một vị trí nhưng đã có hai không khí, chiến tranh và hòa bình, hai lớp người, kẻ dừng chân hối hả lao vào chiến trường, người nhâm nhi, nhàn tản tính chuyện doanh thương.

Không ai có thể dựng lại từ đầu đến kết thúc của một cuộc chiến như cũ, nên đành chào tạm biệt cà phê Cửa Đỏ, các đồng nghiệp lại đi về, theo những vùng lửa khác, chúng tôi ở lại với một Sài Gòn Cà phê Bar thuở an bình phồn vinh, dù là chúng tôi không thể nào "leo lên" đến đó được.

Hạng cà phê chén sành đã biến mất như thế còn rất nhiều nét, có dịp chúng tôi sẽ kể tiếp. Để thay đổi không khí, xin quay qua cà phê chén đất, chủ ý nói những quán cà phê có "âm sắc của thời cuộc", hay cà phê thời kỳ.

Bắt đầu từ cà phê Gió Bắc. Lịch sử cận đại, đất nước có hai lần cách chia, sau hận sông Gianh là sầu Bến Hải. Khi sông Bến Hải cầu Hiền Lương chia đôi đất nước, đã có một cuộc di dân, người Nam ra Bắc, người Bắc vô Nam. Thời cuộc đã đưa đoàn cải lương Kim Chung, tiếng chuông vang thủ đô vào Sài Gòn trụ diễn nơi rạp Olympic, hiệu áo len Vĩnh Thịnh xuất hiện ở phố Gia Long, thì trên phố Phan Đình Phùng nay là Nguyễn Đình Chiểu cà phê Gió Bắc ra đời. Điều lạ lùng lý thú là những ngày đầu Tây mới đem cà phê đến, toàn uống bằng phin pha trên tách, mà sau này có người gọi nôm na

vui là "*cà phê nồi ngồi trên cốc*", nhưng sau dần do các chú ba Tàu, mấy chị Tư anh Bảy của Việt Nam, bày ra cà phê tiện lợi pha bằng túi vải ninh một lúc nhiều ly trong ấm siêu, gọi nôm na là cà phê *bít tất*, thì Gió Bắc lật lại thế cờ, bỏ bít tất chơi lại cà phê phin. Còn nữa, tuy quán bình dân trong nhà nhưng Gió Bắc đã dựng lại một phong cách của trà đạo, một không khí thưởng ngoạn đậm nét văn hóa của sĩ phu Bắc Hà.

Vào quán phải cẩn thận len qua một hòn non bộ, có bể cá cảnh, khách vào ngồi trên chiếc ghế mây đan, chưa gọi đã ngửi thấy mùi cà phê thơm ngào ngạt, tiếp viên duy nhất là cô con gái ông chủ tuổi 17, mặc áo cánh sen, có nước da trắng như trứng gà bóc, quả là như bài hát "Cô hàng cà phê" của nhạc sĩ Canh Thân thuở trước: "Trông cô rón rén ra vào, lòng tôi rạt rào muốn xiêu", đó là quán cà phê Cầu Gỗ Hà Nội, nay Hà Nội đã vô Nam, còn kèm theo ông chủ quắc thước, luôn phong vận bộ áo "vạt hò" lụa ngà, vui vẻ chuyện trò thích ứng với mọi giai tầng, nên báo chí đã đặt cho ông một nick - name "Ông gì cũng biết, thế nào cũng êm - Tout connaitre, tout savoir". Cà phê Gió Bắc pha rất ít nước, tuy đậm gần như đặc quánh nhưng uống vào lại rất êm, nhất là trong lúc đang "nâng niu tách cà phê đắng", bên cạnh có cô gái mũm mĩm đứng nâng niu bình trà ướp sen ngào ngạt. Hết Tây tới Mỹ, Sài Gòn ngổn ngang vấn nạn theo văn hóa tạp pí lù, thế là Gió Bắc biến mất lúc nào không hay.

Có lẽ cùng vào thời điểm đó, một cà phê cũng thời sự khác ra đời, quán Văn xuất hiện sau những lùm tre, ẩn phía sau khu đại học đường Albert nay là Đinh Tiên Hoàng, thời điểm náo nhiệt các phong trào đô thị, sinh viên xuống đường, giới trẻ hội tụ trong một quán cà phê nhạc sống. Đây mới thật là "cà phê chén đất" đúng nghĩa, vì người hát chính là Khánh Ly luôn xuất hiện với áo bà ba đi chân đất lệt bệt, mang theo suối tóc dài mệt mỏi, nên mới được phong tặng là "Ca sĩ Nữ Hoàng Chân Đất". Tuy lệt bệt mệt mỏi, nhưng khi các ca khúc phản chiến của Trịnh Công Sơn, những "*Dậy mà đi*" của Tôn Thất Lập hay những bài du ca Nguyễn Đức Quang trỗi lên, thì nữ hoàng chân đất cũng gào thét như điên loạn. Giá cà phê rất bèo, có khi là uống thiếu ghi sổ, khách đến chủ yếu là để nghe hơn là uống. Nay dường như góc cà phê đó vẫn còn và đã được nâng cấp, nhưng tôi không còn muốn đến, khi mà vành đai Sài Gòn không còn thắp hỏa châu, đạn pháo và máy bay gầm rú đã im bặt.

Chiến tranh đi qua, hòa bình lập lại. Trong thời sự Sài Gòn trở thành Thành Phố Hồ Chí Minh, với bao xôn xao lo âu, mừng vui lẫn lộn. Bên này bên kia, đi hay ở, thất nghiệp chợ trời, thì nơi phố Bà Lê Chân bó hẹp, một vỉa hè cà phê ra đời như muôn ngàn cà phê vỉa hè xuống đường sau sự kiện đất nước mới đổi thay. Tôi muốn nhắc đến nét cà phê này nay nếu có còn, thì cũng chẳng còn không khí, gương mặt, thì giờ để mà tìm đến ngồi. Quán không tên nhưng do vợ chồng họa sĩ Huy Tưởng sáng lập, nên gọi là cà phê Huy Tưởng. Vẫn với cà phê bít tất, nhưng người họa sĩ pha màu cho tác phẩm tranh, nay chính anh ngồi pha chế cà phê, tuy bình dân vỉa hè nhưng cà phê cũng khá, chất lượng thơm ngon. Với hình ảnh người họa sĩ râu tóc như đạo sĩ, di chuyển trên đôi nạng gỗ, tay kẹp chiếc ví đựng tiền to đùng, nụ cười luôn nở trên môi với mọi khách quen tìm đến, dù trong đó nhiều nghệ sĩ nghèo, khả năng phải uống cà phê "chùa" là rất lớn.

Không chỉ là nơi hội tụ, có lúc ngồi suốt lề đường, lấy ghế làm bàn để mà vầy chuyện, buồn vui tâm sự tính chuyện làm ăn sinh sống, trong vận hội đất nước đổi thay. Vô tình mà đôi vợ chồng Huy Tưởng, chị vợ với nụ cười hiền, luôn làm yên lòng, động viên anh em thất cơ lỡ vận gắng sống, nên cà phê Huy Tưởng như phao cứu sinh, cụ thể là có những nhà văn nhà thơ chưa kiếm ra việc làm, đã được tuyển dụng tạm phụ bưng cà phê, như nhà thơ Hà Nguyên Thạch, nhà báo Phan Nhự Thức...

Sinh ra từ thời cuộc rồi thời cuộc cũng lấy đi, khi mà bạn bè đã bình ổn đâu đó, kinh doanh cà phê đã đổi mới, nên ngang phố cũ Bà Lê Chân bây giờ, chỉ còn bâng khuâng tự hỏi "*Những quán cà phê cũ, hồn ở đâu bây giờ?*".

Quê hương trong khói thuốc

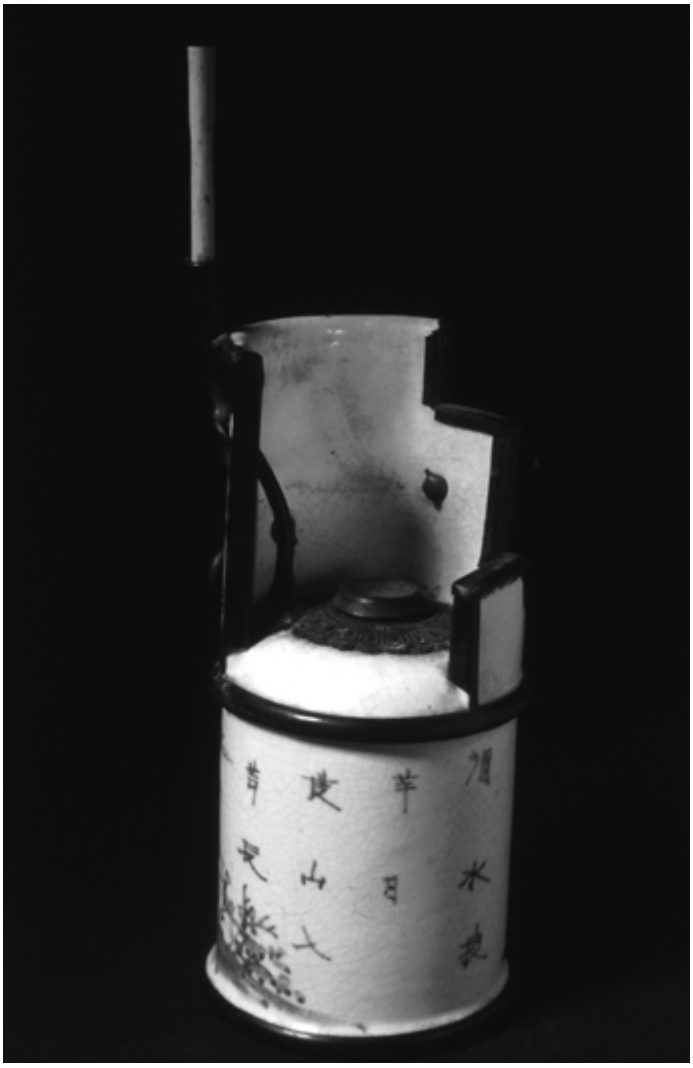
• *Nam Đan*

Chân thành cám ơn các anh DT, TC, NQT và NV- những người đã cung cấp tài liệu cho bài viết này.

Nhớ ai như nhớ thuốc lào

Đã chôn điếu xuống lại đào điếu lên

Thật là lạ khi người xưa lại nhân cách hóa và ví von thuốc lào với một con người để mà thương nhớ. Mà cái tình ấy lại chừng như quá sâu quá đậm. Khi người ta dùng đến từ "chôn" là có vẻ như người ta muốn dứt khoát, muốn đoạn tuyệt vĩnh viễn với một điều gì đó. Chôn như chôn cất một mối tình, hay chôn vùi một dĩ vãng, vào tận đáy lòng chẳng hạn. Đau đớn lắm nhưng cũng dứt khoát lắm. Nhưng tuy đã chôn chặt như vậy mà dường như người ta vẫn biết rằng mình không chịu đựng được nỗi niềm nhung nhớ, không chịu đựng nổi nỗi chia lìa kia. Chính vì vậy người ta không đập vỡ hẳn điếu bát đi, mà chỉ chôn nó xuống đất, vì đã tiên liệu rằng một buổi chiều nào đó không cầm được lòng lại sẽ phải đào "cố nhân" lên.



Ngày xưa chưa có thuốc lá nên thuốc lào chiếm lĩnh toàn phần, và chỉ hiện diện ở Việt Nam nên còn được phong cho danh phận là loại thuốc "quốc hồn quốc túy". Với người sính chữ, thuốc lào còn được gọi một cách âu yếm, văn vẻ là "tương tư thảo".

***

Khởi thủy, theo truyền thuyết được kể lại rằng, một vị tướng mang quân đi đánh xứ Ai Lao đã tìm thấy loại lá thuốc dùng để hút này rồi mang về đất Việt trồng. Xứ sở Ai Lao còn gọi là xứ Lào, vì thế loại thuốc lá này được gọi là thuốc lào để ghi lại xuất xứ. Vùng đất đầu tiên người ta gieo trồng thuốc lào là vùng Đồng Tĩnh ở miền Bắc. Ca dao ngày xưa còn có câu:

Ai về Đồng Tĩnh, Huê Cầu

Đồng Tĩnh bán thuốc,

Huê Cầu nhuộm thâm

Về sau tương truyền rằng một số cô thôn nữ ở vùng Đồng Tĩnh sánh duyên cùng các chàng trai xứ Vĩnh Bảo. Và khi theo về quê chồng, họ mang giống thuốc và những kinh nghiệm trồng bón theo như món hồi môn. Vĩnh Bảo là đất gần biển, phong thổ rất hạp nên thuốc trồng ở đây rất tốt và có vị thơm đậm đặc biệt. Về sau, qua những người buôn hàng chuyến, thuốc lào trồng ở Vĩnh Bảo lại được vận chuyển về Đồng Tĩnh để được gia giảm chế biến và đóng thành từng bánh phân phối đến Hà Nội và khắp các nơi. Kỹ thuật ướp tẩm phơi phóng thường do gia truyền từ đời này sang đời khác. Theo thời gian, ở đó hình thành những làng nghề chế biến thuốc chuyên nghiệp lớn nhất Việt Nam. Có bà lão theo nghề từ khi còn là cô bé 13 tuổi cho đến nay đã trên 70, bà không hút nhưng lại có khả năng thẩm định chất lượng thuốc bằng khứu giác, và chỉ dùng tay sờ vào cũng biết được độ ẩm cũng như các yếu tố quan trọng khác của thuốc.

Trong Nam, Cái Sắn cũng là một hiệu thuốc lào có tiếng.

***

Người ta dùng hai phương tiện chính để hút thuốc lào: một là bằng điếu bát, hai là bằng điếu cày. Ngoài ra, khi có nhu cầu hút mà lỡ không có hai vật này, có người chỉ cần một búng nước trong miệng và vấn một miếng giấy tạp, hay giấy báo, thậm chí bằng một miếng lá chuối, rồi cho một "bi" thuốc vào đầu vấn, châm lửa rít với ngụm nước lùng bùng trong miệng là xong. Hút xong, lại nhổ toẹt búng nước đi. Chúng tôi xin trình bày tuần tự về hai cách hút thuốc lào bằng điếu cày và bằng điếu bát sau đây.

Điếu cày

Điếu cày thường được làm bằng ống nứa, hay ống tre cái, rỗng ruột. Dài ngắn tùy theo ý thích, điếu càng dài càng đỡ nóng cổ, nhưng lại cồng kềnh, bất tiện khi cần mang đi xa. Điếu dài còn được gọi là trường điếu. Sau này, người ta còn dùng ống nhựa hoặc ống kim loại (thường bằng nhôm) để làm

thân điếu. Người ta thường bịt đồng quanh miệng điếu cho đẹp và dễ chịu khi miệng điếu tiếp xúc với miệng người hút. Khoảng cách từ đáy của điếu đến vị trí đặt nõ phải được tính toán chuẩn xác sao cho chứa đủ lượng nước cần thiết. Dưới thân điếu được gắn hay được buộc chặt một chân điếu làm bằng sợi mây, hay bằng tre, có khi bằng kim loại như cái giá súng. Với hình thể như thế làm người ta liên tưởng đến khẩu súng cối, nên điếu cày còn được gọi là khẩu "bazôka". Mỗi lần hút được gọi là một "bi". Và động tác hút thuốc còn được gọi là "bắn". Câu nói trên cửa miệng của người sành điệu mà đôi khi chúng ta nghe là *"Bắn vài bi cho đời lên hương!"*. Có khi thân điếu còn được chạm trổ cầu kỳ, tinh xảo với nhiều hoa văn hay hình thể rồng mây quấn quanh thân. Có thể xem những ống điếu như thế là các tác phẩm nghệ thuật.

Có lẽ ngày xưa người hút thuốc lào sành điệu thường trang bị cho mình cả hai loại điếu để đi mây về gió. Điếu bát là điếu cố định, chỉ sử dụng tại nhà. Còn điếu cày là điếu di động, để dành cho những khi ra khỏi nhà mang theo cho tiện. Có thể dắt bên hông hay cho vào túi xách theo. Và con đường mỗi ngày của nông dân xứ ta là từ nhà ra ruộng-đi cày-nên được gọi là điếu cày chăng? Người viết không xác quyết là đúng, nhưng biết đâu chừng đây là một giả định chính xác.

Theo lời họa sĩ Trịnh Cung thuật lại, hiện nay ở Cali có một người bạn của ông đang sở hữu một ống điếu cày nhỏ nhất thế giới. Chiếc ống điếu này chỉ nhỏ và có chiều dài hơn một ngón tay trỏ nhưng được chế tạo rất tinh xảo. Có người muốn mua lại với giá cao như chơi một món đồ cổ nhưng ông không bán.

Âm thanh của nõ điếu

Nõ điếu được làm bằng nhiều chất liệu khác nhau. Ở miền Nam người ta thường làm bằng kim loại. Có nơi làm bằng mắt tre. Nhưng theo lời người sành điệu thì nõ nên được làm bằng gỗ tốt. Và loại gỗ đạt chuẩn nhất là loại gỗ "nghiến", một trong bốn loại được xem là thiết mộc. Chất gỗ rất rắn và cấu kết các sớ thật chặt nên rất khó bị cháy, hay bị hư hỏng. Trong nõ có một phần được bào mỏng tựa như cái "dăm" trong kèn saxo, còn được gọi là cái "lưỡi gà", nó có công dụng tạo ra âm thanh khi người hút rít hơi, và chính nó quyết định âm thanh được tạo ra khi hút của từng nõ điếu. Nõ điếu

có 3 âm vực khác nhau từ cao xuống thấp. Cao là: pét pét pét...; trung bình là: păp păp păp...; và âm vực sau cùng là: pộp pộp pộp... Âm vực của nõ càng cao thì càng được cho là có giá trị. Thuật ngữ của các "tiên ông" thuốc lào là kêu nghe "ròn tan". Âm thanh này còn tùy thuộc vào độ rít khói, vị trí của miệng điếu đặt trên miệng, và kỹ thuật hút của từng người. Vào những thập niên trước ở miền Bắc có một danh thủ trong nghề chế tạo nõ điếu có tên là Phó Néo. Tài nghệ của ông lừng lẫy khắp nhiều vùng. Âm thanh của các nõ điếu do ông chế tạo rất phong phú và có nhiều cấp độ chất lượng khác nhau. Và dĩ nhiên giá cả tùy thuộc vào từng loại nõ một. Giá cái cao nhất là 2 đồng, so với mức lương của công nhân viên trung bình vào dạo ấy, khoảng bốn mươi đồng một tháng, là khá cao. Nếu nõ bị đặt sai vị trí thì khi rít khói nước sẽ bắn vào miệng. Để tăng thêm hương vị đậm đà của khói thuốc, người ta còn dùng nước nấu với cam thảo, hoặc có người dùng rượu ngon để tăng thêm độ nồng say và khoái cảm. Theo y học dân gian tương truyền rằng chất nước có mùi rất khủng khiếp trong điếu ấy có thể trị được các chứng bệnh ngoài da như ghẻ lở, hắc lào hoặc sán lãi. Người ta còn cho rằng thuốc lào ít có hại hơn thuốc lá vì khi khói đã được lọc qua một lớp nước sẽ làm giảm bớt lượng nicotine.

Đóm

Đóm là thanh ruột tre dài khoảng hai tấc được vót mỏng rồi phơi khô để dùng làm đồ mồi lửa. Trên bàn của người hút thường có một ngọn đèn dầu được để ngọn lửa thật nhỏ bằng hạt đậu để mồi đóm lấy lửa. Người ta thường đựng đóm trong một ống tre cột bên vách nhà cạnh bàn thuốc nước. Khi dùng lâu ống sẽ lên nước bóng lưỡng như một vật trang trí.

Còn một loại đóm khác của dân điệu nghệ được dùng bằng hạt na (trái mãng cầu ta) mang phơi khô. Sau đó, người ta tách đôi hạt ra, bỏ phần nhân trắng trong ruột đi. Khi hút thì dùng một que thép nhỏ bằng cây tăm, đầu được mài rất nhọn, xiên vào phần giữa của mảnh hạt rồi châm vào ngọn lửa. Vì trong hạt này có một loại tinh dầu rất đượm nên khi cháy sẽ tạo ra một ngọn lửa rất nóng, màu xanh như lửa gas, và có mùi thơm.

Các quan và những người giàu có ngày xưa thường có một đứa bé chuyên chăm lo việc sắp đặt điếu đóm. Khi quan hút thì đứa bé này châm đóm, rót

trà, và làm những tạp vụ khác. Từ đó chúng ta có thêm thành ngữ "điếu đóm" để ám chỉ những kẻ nịnh bợ, luồn cúi, có nhân cách hèn hạ.

Hộp đựng thuốc

Bánh thuốc lào được phân ra và đựng trong những hộp nhỏ cho tiện việc mang theo bên mình. Ngày nay, người hút thường đựng thuốc trong các hộp bằng kim loại, có khi là một hộp thuốc lá 555, có khi là một hộp kẹo ngậm. Người sành điệu cho vào đó một vài miếng vỏ quít cho thơm và giữ thuốc có được độ ẩm làm dịu khói. Trong một truyện ngắn trong tập *Vang Bóng Một Thời*của nhà văn Nguyễn Tuân, có một nhân vật dùng vỏ quả cam phơi khô làm hộp đựng thuốc có chạm khắc một hổ phù. Hộp thuốc này được sử dụng như một tín vật tượng trưng cho quyền lực, số má của nhân vật hảo hán ấy. Khi cần thiết, anh ta giao nó cho đàn em, và người này chỉ cần đưa ra chiếc hộp đựng thuốc ấy như một sự thay mặt cho người đàn anh là đủ để giải quyết những va chạm hay khúc mắc ân oán trong chốn giang hồ.

Kỹ thuật hút thuốc lào

Người điệu nghệ có nhiều cách phun khói thuốc khác nhau. Khi gặp loại thuốc có chất khói thơm dịu thì người ta thường thở khói qua đường mũi để thưởng thức hương vị thơm nồng thẩm thấu qua viêm mạc. Khi chất khói không thơm, người ta lại có khuynh hướng thở khói ra bằng miệng. Có người thì bặm kín môi cho khói tuôn ra từ một bên khóe mép. Đặt đầu của ống điếu bên phía mép phải thì phun khói ra bên mép trái, và ngược lại. Cũng có người lại đặt miệng điếu ở giữa và biểu diễn phun khói ra khóe mép của cả hai bên. Khói tia ra rồi bốc lên cao thành hình hai vòi cong như "râu rồng". Thường sau khi hút xong, họ chiêu ngay một chén trà đậm đã rót sẵn từ trước. Có người chỉ súc miệng bằng trà, có người uống luôn. Trà đậm có hiệu năng làm mất đi mùi khói thuốc cho khỏi hôi miệng và giảm bớt độ say. Người hút cần biết làm hai động tác thông điếu và xĩ thuốc. Thông điếu là thổi vào ống điếu cho số khói còn đọng lại trong điếu của người hút trước thoát ra hết trước khi mình sử dụng. Xĩ thuốc là thổi cho tàn thuốc trên nõ bay ra sau khi mình hút xong.

Miền Bắc thường có các quán nước chè bán kèm thuốc lào và luôn có sẵn điếu bát hoặc điếu cày cho khách dùng. Một nơi khác mà người hút thường

ngồi là trong xó bếp. Có những cơn say thuốc ngất ngây bên bếp lửa làm người hút có khi ngã vào bếp cháy cả râu tóc. Nhưng cái thú đón một ngày mới bằng một cơn say đằm bên bếp ấm, nghe mưa lất phất rơi trên mái lá mang về cái rét ngọt của mùa đông đất Bắc thì vô cùng quyến rũ. Hút xong bi thuốc, ngồi đó tính toán về những gì sẽ làm trong ngày, hay ngẫm ngợi về nhân tình thế thái trong trạng thái mơ hồ như thực như mộng như gần như xa.

Điếu bát

Điếu bát cũng có một công thức chế tạo như điếu cày, nghĩa là khi hút khói thuốc sẽ được lọc qua nước, nhưng khác ở hình thể. Thường thì bát được làm bằng sành, có khi bằng sứ, lớn bằng chiếc ấm trà cỡ trung, có vẽ hoa văn hay một số họa tiết thủy mạc hoặc những câu thơ chữ Hán Nôm bên ngoài. Bát được đặt trong một chiếc tô cũng làm bằng cùng một thứ chất liệu. Trên có một nõ điếu để têm thuốc và một cần điếu bằng trúc dài được bắt cong. Ngoài ra còn có một que kim loại dùng làm que thông điếu hay để xiên đóm hạt na.

Thuốc lào ở Sài Gòn

Theo bước chân Nam tiến, thuốc lào cũng trở thành một trong những món "ăn chơi" của người miền Nam. Trong chuyến di cư vào Nam năm 54, trong những hành lý mang theo, người ta còn mang theo thuốc lào và điếu bát. Từ đó trong Nam có những hiệu thuốc lào nổi tiếng như thuốc lào 999 hay thuốc lào Cái Sắn. Những khu có người Bắc tụ họp sinh sống thường có quán bán nước chè, sau này là trà đá, vài món quà vặt như chuối, kẹo đậu phộng... và thuốc lào. Những năm trước, trong các sân ga Sài Gòn, Bình Triệu thường có những quán như thế này để phục vụ khách đi tàu. Ngày nay ở thành thị không còn mấy ai hút thuốc lào, có lẽ vài mươi năm nữa rồi nó cũng chỉ còn lại trong hồi ức như một nét văn hóa dân gian, như tục ăn trầu chẳng hạn. Nhưng nếu trong một buổi sáng nào đó ở Sài Gòn mà bạn nổi hứng muốn tìm say với một bi thuốc lào thì tìm ở đâu? Tôi xin giới thiệu quán cà phê nằm trong cửa sau dinh Thống Nhất, ở đó luôn có điếu cày và

thuốc lào ngon để bạn có thể ngửa mặt nhả khói lên các vòm cây cổ thụ xanh cao.

Quê hương trong khói thuốc

Buổi chiều giáp tết ở một nơi xa quê hương. Màu nắng hắt vàng lên bức tường lấm tấm rêu, nhưng không gian thì lạnh buốt màu tuyết lấp lánh kim nhủ trên các ngọn cây. Hai người đàn ông ngồi trên vạt sân sau nhà, họ bày bữa rượu cuối năm sau khi đốt nén hương tưởng nhớ gia tiên. Xong tuần rượu đầu, người lớn tuổi hơn lấy từ túi xách ra chiếc điếu cày và gói thuốc lào, rồi bật quẹt ga rít một hơi thuốc. Người trẻ tuổi đón lấy điếu từ bạn, làm theo những động tác được chỉ dẫn một cách vụng về. Đây là lần đầu tiên anh hút thuốc lào. Cơn say sặc sụa từ ngụm khói thuốc lào đầu đời thấm đẫm nỗi hoài hương. Làm sao mà không thể say ngất ngây khi trong hương thuốc ấy có tẩm ướp nắng gió thổ ngơi của quê nhà. Một quê nhà xa hút. Mơ hồ trong khói thuốc buổi chiều năm tận tháng cùng ấy có giọt nước mắt lưng tròng của kẻ thiếu quê hương.

1/2005

Thương nhớ Cơm niêu

• Đào Phong Lan

Thời công nghiệp, những bữa ăn trong gia đình dần thưa thớt, nhiều khi vô cùng tạm bợ. Như em tôi, mỗi khi đi làm về, nó lấy một cái tô, bới cơm, gắp đầy nhóc đồ ăn, rồi vừa coi tivi vừa xúc. Nhớ hoài cái cảnh ngày xưa, cả nhà xúm xít quanh mâm cơm, ríu ran cười nói, chị em tôi tất bật ra vô, lấy thêm đôi đũa, cái chén... Má tôi lúc nào cũng ngồi ở đầu nồi để bới cơm, tả xung hữu đột bằng đôi đũa cả. Ba tôi khề khà ly rượu nhỏ, trìu mến nhìn hai đứa em tôi giành nhau miếng cơm cháy. Thường thì má ghế cơm sao cho có cháy rám ở dưới đáy nồi, để vừa mở nồi ra, mùi cơm đã bay thơm đượm. Má chia cho mỗi người một miếng cháy nhỏ, ăn với cá cơm kho khô, hoặc chỉ cần chấm với nước thịt kho tàu, miếng cháy hơi giòn, nước thịt cá beo béo, sánh như mật, nhai kỹ thì thấy bùi bùi, ngọt lừ đậm đà tan ra trong miệng, ăn hồi nhỏ mà tới giờ còn nhớ mãi...

Bây giờ thì đâu còn ai nấu cơm bằng nồi đất hay nồi gang, tới bữa cơm nhà nhà đều bưng lên một cái nồi cơm điện.

Thế là hết cái mùi cháy thơm phức trong bữa cơm, cũng không còn bóng dáng của cái nồi đen thui vì than, củi...

Người ta rảnh rang được một chút, đơn giản quá mà, nấu cơm bây giờ chỉ là đổ gạo và nước vào nồi, cắm điện rồi để đó, khi nào muốn ăn thì ăn. Đâu phải đảo cơm, mở vung, rút củi, ghế cơm, canh lửa?

Nhưng hình như vì vậy mà bữa cơm không còn không khí ấm áp như xưa. Mở nồi cơm, thấy vô vị, dù gạo bây giờ là thứ gạo nhập khẩu, đắt tiền, được cô bán gạo quảng cáo rùm beng là thơm điếc mũi. Và một miếng cơm, sao mà nhạt nhẽo, dù nồi niêu chén đũa đều sáng bóng, thấy những món ăn trên bàn cũng đìu hiu, cô quạnh, im ắng, buồn thiu...

Thế nên lâu lâu tôi lại kéo bạn bè đi tìm lại cảm giác xưa. Vào một nhà hàng để thấy vơi nỗi nhớ không khí gia đình. Thấy buồn, cái thời cơm điện ở nhà, còn cơm niêu phải ra hàng quán. Nhưng vẫn còn may, có rất nhiều nơi bán những món dân dã, quê kiểng như vậy ở Sài Gòn. Mà người chủ chắc cũng còn nặng nợ với ngày xưa, nên kiến trúc và phong cảnh cũng mang đậm hơi hướm của thời xưa cũ, bâng khuâng những bức tường gạch nâu non, lối đi u tịch, bàn ghế gỗ, cột gỗ và những đám dây leo buông hờ trong khung cảnh thoáng đãng uể oải của buổi trưa... Thấy thời gian như trôi tuột về quá khứ trong một chớp mắt. Chưa kịp mở mắt đã thấy mùi cơm cháy thơm lừng, tiếng lách cách của chén đũa được dọn lên, và âm thanh của tộ cá vừa nhấc khỏi bếp, vẫn còn sôi liu riu, hân hoan reo lên khe khẽ bài ca của tình mẫu tử...

Rồi màu sắc tinh khôi ùa đến, niêu cơm với những hạt cơm trong, mềm, thơm dẻo được xới lên bằng cây đũa cả tí hon; dĩa rau tập tàng dân dã vừa luộc còn lởn vởn khói, xanh ngăn ngắt nào bầu, mồng tơi, đậu bắp, rau lang, rau bí, đọt kèo nèo...; tộ cá bóng lên màu nâu vàng sanh sánh; lại còn tộ mắm kho quẹt sôi lăn tăn nâu đỏ, dậy mùi tiêu nồng nàn, mấy cái chén nhỏ đựng muối mè trắng, muối mè đen, mấy trái ớt hiểm bé bỏng, đỏ tươi nằm khép nép bên những lát chanh mọng nước... Tất cả đều thân thuộc và yêu dấu lạ lùng, cứ như một lát nữa đây ba tôi sẽ hối: “Ăn lẹ đi con, còn ngủ một giấc, chiều dậy học bài, sao có chén cơm mà mày ngồi nhơi cả buổi vậy?”, còn má tôi thì lo lắng: “Bữa nay cơm má nấu không ngon à, con?”, rồi chắc lưỡi nói với ba tôi: “Chắc ăn hoài mấy cái thứ này, tụi nó ngán rồi, mai ráng mua cho tụi nó ít thịt, ăn đổi món”.

Giờ thì má không còn, ba cũng khuất núi. Em tôi, đứa ở nước ngoài, đứa đầu tắt mặt tối buôn bán ngoài chợ, đứa vương trưởng ăn nên làm ra, chức này tước nọ, chúng cũng vô tình quên cái thời cơm niêu nước lọ ngày xưa, thảng hoặc tôi nhắc, thì chúng rầy: "Chị Hai nói chuyện xa lơ xa lắc, ngày xưa có mấy món, ăn hoài, còn giờ, muốn ăn gì có đó, không sướng hơn sao?"

Chúng hẳn đã quên cái thời sum vầy đó.

Là vì với người Việt, đâu phải chỉ có món ăn là đã làm nên một bữa cơm? Một người bạn của tôi luôn nói: "Một bữa ăn ngon nghĩa là phải có món ăn ngon, chỗ ăn ngon và bạn ăn cũng ngon". Nhưng như vậy có vẻ cầu toàn quá. Với tôi, ăn ngon là hồi còn nhỏ, sau khi đùa nghịch đến mệt đừ, bụng đói meo, tuyên bố xanh rờn với tụi bạn: "Thôi, chán rồi, không chơi nữa, tao về ăn cơm kẻo má tao kêu", rồi ù té chạy về nhà, rửa tay chân quáng quàng rồi chạy xuống bếp, nơi má tôi đang lụi cụi nấu nướng, kêu đói rầm rĩ, rồi, với vẻ mặt trang nghiêm, đầy quan trọng, đôi môi mím chặt, rón rén bưng tô canh, dĩa rau, phụ má dọn cơm. Và cả nhà tụ tập, vừa ăn cơm vừa nói cười rôm rả, ba tôi gỡ xương cá cho lũ em, má tôi chan canh cho chúng, nhiều khi bữa cơm chẳng có gì, mà sao hương vị và cảm giác luôn đầy ăm ắp.

Thế nên, có những khi ngồi ăn ở một nhà hàng cơm niêu, thấy thân quen như ngồi ở nhà mình, vì những món quen gợi lại thời quá vãng, lại thấy vẫn trống trải, thiếu trước hụt sau, để mình luyến tiếc nhớ hoài quá khứ. Ở quán cơm niêu, người phục vụ cũng biết ý, họ cứ để mình ngồi nhẩn nha nhấm nháp từng hạt cơm mà không quanh quẩn quấy rầy, chừng như đoán những người thích tìm đến món này, là những người hoài niệm. Có lúc, bạn sẽ thấy mình ngồi thừ ra, nhớ quay quắt một ngày xa, thời cả nhà quây quần bên mâm cơm chiều bốc khói. Bạn sẽ đủng đỉnh lấy một mảng cháy nhỏ, gắp miếng rau xanh, chấm vô mắm kho quẹt đang kẹo dẻo lại, lắng nghe thanh âm giòn rụm vang lên, hay hít hà vì tô canh chua nhiều ớt, hoặc giản dị hơn, nắm một nắm cơm trong lòng bàn tay, chấm với chút muối mè, nhai chậm rãi, để cái vị bùi bùi đầm đậm tan trên đầu lưỡi, run rẩy lan vào cổ họng, nhẹ nhàng.

Ăn những món đồng quê đạm bạc này, bạn đừng uống rượu bia hay nước ngọt, những chất công nghiệp này sẽ ùa tới, đánh tan tác cái cảm giác quê nhà trong bạn, bạn sẽ thấy mình trơ khấc giữa cái không khí náo nhiệt của Sài Gòn này, những tiếng động ồn ã sẽ bủa vây bạn và lôi bạn ra khỏi vùng ký ức, còn nữa, những thức uống hiện đại nhất quyết đối đầu với các món dân dã này, giống như một anh chàng trịch thượng, mặc bộ veston trắng, thắt cà-vạt trắng, mà đầu lại quấn khăn rằn. Bạn hãy kêu người ta cho bạn một ly trà xanh, hoặc một ly nước vối ủ gừng. Rồi cứ mặc kệ cuộc sống ngoài kia chạy vùn vụt, lao xao vội vã thế nào, bạn chỉ cần đung đưa chân, nhẩn nha từng món một, nhấm nháp từng món một, ăn thủng thẳng như chẳng có gì để vội, để cho hương vị nồng đượm này thấm đẫm vào từng tế bào, nguôi nỗi nhớ xưa xa...

Đôi khi tôi thấy, thực khách có người kêu thêm món đậu hũ chiên. Cũng là món ăn giản dị thôi, nhưng vì tôi không thấy nó thuộc về thời thơ bé của mình, nên đôi khi thiên vị, cho rằng món đó không hợp với nồi cơm niêu chân chất. Với tôi, cơm nấu trong niêu đất dẻo thơm, chỉ hợp với mắm kho quẹt, với rau tập tàng, với cá kho, những món dân dã trong vườn, trong ao nhà, lúc nào cũng sẵn. Chẳng còn gì tuyệt vời hơn những hôm trời mưa ui ui, gió lạnh thông thống lùa về trên mái, thảy từng đám lá vàng xuống mảnh sân bé nhỏ, xao xác như tiếng chân mẹ đi chợ xa về, mở nồi cơm thơm bén cháy, tộ cá kho bốc khói thơm lừng, thấy những khó khăn trong cuộc sống bỗng lùi xa tít tắp, như mẹ cha còn đó, nguyên vẹn cả gia đình ngồi đây, quây quần quanh bữa cơm nghèo mà cười ấm áp cả một buổi chiều mưa...

Cái ăn của người sành điệu

• *Nam Đan*

Trước Công nguyên có những người cho rằng: để bù đắp những nỗi thống khổ trong kiếp người, tạo hóa đã ban cho con người những lạc thú xác thịt[1]. Một trong những lạc thú này là: khoái lạc ăn uống. Họ tin tưởng rằng niềm khoái lạc này mới đích thực đưa con người đến thiên đường, hay cực lạc. Họ khuyên mọi người rằng: chớ có dại mà diệt dục, vì diệt dục có nghĩa là hủy diệt sự sống đang phát triển một cách tự nhiên, là chối bỏ ơn phước của Thượng đế. Nếu quả đúng như thế thì chúng ta có thể rón rén sửa lại câu thơ trứ danh của thi sĩ Bích Khê thành: *"Đừng tìm Đào Nguyên đâu xa xôi. Đào Nguyên trên bàn nhậu đây thôi."*[2] Tuy nhiên, chúng tôi không dám đoan chắc rằng họ nghĩ thế có đúng hay không, nhất là trong thời đại ngày nay, thời đại mà ở một số nơi, các nguồn dinh dưỡng khá là dư dật, thừa mứa.

Dân ta có rất nhiều câu tục ngữ: *"Miếng ăn là miếng nhục", "Miếng ăn là miếng tồi tàn", "Ăn một miếng, tiếng để ngàn đời"*... Thi sĩ Huy Cận còn mắng nhiếc những người mê ăn bằng một câu thơ như thế này: *"Thân quá nặng nên hồn sa xuống thấp"*.

Ngẫm lại, điều này thật là nghịch lý, vì xưa nay dân ta đã phải trải qua nhiều thời kỳ khốn khó vì miếng ăn. Nhưng dường như chúng ta vẫn cứ *chảnh*, vẫn cứ sĩ diện hão, vẫn khinh khi miếng ăn theo kiểu quân tử Tàu: *"Người quân tử ăn chẳng cầu no."*

Nhân thể cũng xin tán nhăng rằng có ba loại chủ nghĩa về cái sự ăn. Chủ nghĩa thứ nhất là: *"Ăn để sống"*. Chủ nghĩa thứ hai là:*"Sống để ăn"*. Còn chủ nghĩa thứ ba thì chỉ có xứ ta mới có, đó là: *"Ăn để trả thù"*.

Nhưng mà "trả thù" cái gì? Xin thưa, nhiều người cho rằng họ ăn để trả thù những năm tháng đói kém, những năm tháng con người phải ăn khoai ăn củ, cơm độn khoai cũng không đủ mà ăn. Và hành vi *ăn để trả thù* này có khi

xảy ra một cách vô thức, một cách bản năng. Nó giống như tâm lý của nhân vật trong một truyện ngắn của nhà văn Jack London, một kẻ sống sót sau một vụ đắm tàu đã bị cái đói ám ảnh đến nỗi luôn miệng ăn ngấu nghiến tất cả mọi thứ thực phẩm có trong tầm tay, và cố gắng một cách điên rồ tàng trữ chúng càng nhiều càng tốt.

Muốn biết rõ sự phát triển bành trướng của chủ nghĩa *Ăn để trả thù* này, ta cứ làm một vòng quanh Sài Gòn, Hà Nội hay các thành phố vào những chiều hôm bất kể mà xem. Nơi nào cũng hàng quán chen chúc nhau, nơi nào thực khách cũng đông nghìn nghịt.

Từ quán sang, quán hèn, quán tầm tầm, quán trên lầu, quán dưới nhà, quán vỉa hè, đến nhà hàng nổi, nhà hàng chìm, nhà hàng làng nướng, nhà hàng đặc sản... hàng quán tràn ra cả lề đường, tràn ra cả bờ kè... Chỉ duy có những *nhà hàng không khói*[3] là có vẻ âm u và thanh tịnh, nhưng đó lại là chuyện khác. Người ta ăn và ăn, và ăn. Ăn như thể ngày mai sẽ không còn sở hữu được niềm khoái lạc này nữa. Có vô số người ngày nào cũng bỏ ra vài tiếng đồng hồ để ngồi quán. Nặng túi thì vào nhà hàng sang uống rượu Tây, nhẹ túi thì ngồi vỉa hè với bia hơi, khô mực. Nghệ thuật ẩm thực do đó cũng phát triển vượt bực để đáp ứng nhu cầu, càng ngày càng có thêm nhiều món ăn được sáng tạo và chế biến để phục vụ khẩu vị các Thượng đế đang ngự quanh bàn. Từ chỗ ăn cho no người ta tiến đến ăn cho ngon, rồi ăn cho sang, ăn cho cầu kỳ, ăn cho sành điệu và ăn cho... khác người. Chất liệu và gia vị càng ngày càng phong phú và kỳ dị hơn. Thịt thú rừng như nai, heo rừng, nhím, gấu, rùa... vẫn rất được chuộng và giá cao ngất trời, nhưng dần

dà cũng đã trở thành các món xưa như trái đất. Các loại thịt cá quý hiếm từ các vùng xa xôi Mỹ châu, Úc châu như đà điểu, kangaroo, cá sấu, cá hồi... cũng được nhập khẩu, và hết còn là món lạ. Người sành điệu hôm nay phải nhậu những món khác thường để nâng cấp mình lên thành *kẻ khác thường*. Ví dụ, các loại côn trùng, bò sát mà nhiều người cho rằng gớm ghiếc như các loài bò cạp, thằn lằn núi, dơi... cũng đã lần hồi xâm thực các thực đơn và bàn nhậu. Khi qua Campuchia, tôi thấy nhiều người bán quà rong đội trên đầu những mâm cao ngất ngưỡng đựng một loại nhện đen, và một loại bọ rầy to bằng ngón tay cái người lớn. Chúng được chiên hay xào bóng lưỡng dầu mỡ và gia vị. Nhện đen bụng căng tròn, to bằng con còng lớn, những chiếc chân phủ lông rậm mượt nhìn rất kinh. Thế mà rất đông khách du lịch mua các món này để ăn thử chơi hay lai rai với rượu thốt nốt.

Mấy mươi năm trước người ta ăn bất cứ con gì nhúc nhích vì *cái đói vật lý*, hôm nay người ta ăn bất cứ con gì nhúc nhích vì *cái đói (ảo) tâm lý*. Tôi sẽ không ngạc nhiên chút nào nếu có ngày trên thực đơn ở một nơi đâu đó có món *"Thần Rùa Hồ Gươm ngàn tuổi hầm thuốc Bắc"* hay *"Thần Kim Quy chưng tương"*. Bạn có biết *"cóc kẹ"* là con gì không? Tôi cũng không biết. Nhưng ngay góc đường Nguyễn Đình Chiểu và Hai Bà Trưng ở Sài Gòn có một nhà hàng trương bảng giới thiệu món ăn được chế biến từ "cóc kẹ". Các ông kẹ thì trong đời sống đôi khi tôi gặp, nhưng ông cóc kẹ thì chưa. Tôi tra tự điển không thấy có ông nào có danh tính như thế, chắc trong hàng ngũ các linh vật (tứ linh: long lân quy phụng) mới được bổ sung thêm ông này để trở thành ngũ linh chăng? Có lẽ một hôm đẹp trời và túi rủng rỉnh xu hào tôi phải tự thân chứng thực cóc kẹ để củng cố tri thức nghèo nàn của mình chăng?

Món ăn có khi còn là một hoài niệm ray rức trong tâm thức con người. Tôi có một anh bạn sau một thời gian dài sống ở Mỹ, anh lại về Việt Nam sống liên tục một thời gian dài. Hỏi anh nhớ món ăn gì ở Mỹ nhất, anh trả lời là nhớ món Big Mac của các tiệm McDonald's, tuy rằng khi còn đang sống ở đây chẳng mấy khi anh ăn món ăn fast food đơn giản và phổ biến này. Anh lý giải rằng anh nhớ Big Mac không phải vì thấy nó ngon, nhưng là vì ở Việt Nam anh không thể nào ăn được loại hamburger nào có cái vị giống như Big Mac. Một cách vô thức, khẩu vị của anh báo cho anh biết rằng Big Mac đang vắng mặt trong đời sống của mình, nó chỉ là, hay đang là, một hoài niệm mơ hồ xa xôi còn đọng lại trên lưỡi.

Tôi nghĩ, ngược lại những người Việt đang sống ở hải ngoại cũng có tâm lý như thế. Một chị bạn còn cho rằng trái ô-môi và trái trứng gà, là các thứ trái cây ngon không thể tả, vì chị đã được ăn chúng ở vườn cây quê nhà cách đây hơn ba mươi năm. Cái vị nhàn nhạt của trái trứng gà và vị mằn mặn như mùi nước mắm dậy lên trong trí nhớ mỗi khi chị bắt gặp lại những hình ảnh của thời thơ ấu. Ngày nay, ngay cả ở Việt Nam, rất nhiều người cũng không biết hay không còn nhớ các thứ trái cây không còn mấy ai trồng vì không có hiệu quả kinh tế này.

Một ông bạn vong niên trong ngành hội họa than thở: *"Ăn nhậu như thế này thì còn thì giờ đâu để mà tiêu hóa chứ còn mong gì đến làm việc với lại sáng tác, sáng tạo!"*

Tôi có vài ông bạn văn nghệ. Ngày xưa khi còn gầy gò bữa đói bữa no thì viết vẽ hăng lắm, đầu óc lúc nào cũng khao khát mơ tưởng đến những kiệt tác làm rúng động nền văn học nghệ thuật của nhân loại. Nhưng bây giờ khi đã rủng rỉnh xu hào, dung nhan và thân thế mập mạp, béo tốt ra thì lại hết *pin*, văn chương sáng tác nhạt thếch như nước lã. Phải chăng trong trường hợp này tài năng con người tỷ lệ nghịch với vòng bụng, bụng càng to ra thì óc sáng tạo càng tóp vào.

Tuy nhiên, việc lấy miếng ăn để làm thước đo lòng người có khi lại là rất đúng. Thử nghĩ, một anh chồng sáng sáng đi ăn mì ăn phở, để chị vợ ở nhà ăn cơm nguội với cái hột vịt dầm nước tương thì rõ ràng là anh chồng này quả là hư đốn, quả là chẳng có lòng yêu vợ tí nào, sớm muộn gì tình yêu này cũng sẽ phôi pha mà bay mất vào hư không. Cho dù anh có thể biện

luận rằng mình lo lắng cho vòng eo của nàng. Cho dù ngày đêm anh ra rả yêu em, yêu em mãi mãi vì dáng em vai gầy, da em mượt mà xanh tái kiêu sa. Ôi, tình yêu này quả là lớn lao, nồng nàn, và ít tốn kém. Nhưng xưa rồi Diễm! Từ đó, chúng ta có thể thấy rằng cái sự ăn, và chế độ dinh dưỡng, cũng có thể làm thay đổi cả quan niệm về cái đẹp về nhân dáng con người. Thật là oái oăm và rắc rối. Giả vờ nhái giọng hiền triết, *"Tôi kiêng ăn là tôi tồn tại",* cũng đúng. Mà *"Tôi ăn là tôi tồn tại"* cũng không phải là sai.

Miếng ăn đôi khi còn là nguồn cội của những mối oán ghét cá nhân nữa. Không tin, hôm nào nhà bạn có tiệc tùng, bạn hãy mời những người quen biết nhưng cố tình quên mất một vài người mà xem. Đó là chuyện nhỏ, còn chuyện lớn thì có thể gây ra những biến động chính trị cấp quốc gia hay cấp thế giới. Gần đây thôi, vì nguyên cớ là vị thủ tướng của một nước ở châu Âu chê thực phẩm (hay rượu vang) của một nước khác không ngon mà gây nên tình trạng căng thẳng về ngoại giao của hai nước.

Tôi còn nhớ được kể cho nghe một câu chuyện như thế này.

Một vị quan lớn nọ khoe với mọi người rằng ông ta có môn *thực chỉ* rất linh nghiệm. Hễ ngón cái bàn tay trái của ông máy động, là thế nào cũng được ăn món lạ. Ngày nọ, có người dâng lên vua một con cá lớn và lạ. Vua ra lệnh mở đại yến thết đãi bá quan. Trước khi vào tiệc, vị quan lớn cho vua và các bá quan xem ngón cái của mình đang máy động. Nhà vua vốn có tính nghịch ngầm, hay đùa. Nên khi tiệc được dọn ra, vua bỏ nhỏ cho nhà bếp rằng hãy dọn cho tất cả các quan mỗi người đều có một đĩa cá lạ kia, trừ vị quan lớn nọ thì không. Rồi vua cả cười mà phán: *"Ngón thực chỉ của khanh có hiệu nghiệm gì đâu"?* Vị quan lớn nọ bị vua chơi khăm, xấu hổ quá, bèn liều mạng chạy đến bàn của vua bốc một miếng cá bỏ vào miệng, vừa nhai vừa nói: *"Ngón thực chỉ của hạ thần vẫn hiệu nghiệm đấy chứ"!* Vua cho rằng cha nội này vô lễ, thét tả hữu đuổi ra khỏi phòng tiệc. Tan tiệc, ngậm ngùi về dinh, vị quan lớn nọ quá sức uất hận, cho rằng nhà vua đã làm nhục một vị đại thần vì một miếng ăn trước mặt bá quan. Ông tụ tập binh mã dưới quyền đánh thẳng vào nội cung. Bất ngờ trong thế bị động, nhà vua phải bỏ kinh thành chạy sang nước khác. Ngai vàng sụp đổ, cơ nghiệp tan tành, vua đau như hoạn không vì đôi mắt giai nhân, mà là vì một miếng cá.

Lại có những món ăn xác định vai vế, địa vị trong cộng đồng. Ở miền quê Bắc bộ ngày xưa, đầu gà và móng lợn tuy là hai món xương xẩu, khó nhai nhưng phải nằm ở mâm chiếu dành cho các bậc bề trên, dành cho mâm của các cụ tiên chỉ, lý trưởng, chánh tổng, dù những hàm răng của các cụ cái còn, cái mất, cái lung lay...

Miếng ăn làm cho người ta sung sướng, nhưng cũng có khi làm người ta khốn khổ, *"Ăn cơm mắm cáy nằm ngáy o o, ăn cơm thịt bò nằm lo ngay ngáy."* Tác giả câu tục ngữ này thật là tài tình khi gói gọn chủ nghĩa An Bần Lạc Đạo cao siêu vào một câu thơ đầy nhạc tính, rất ngắn, rất đơn giản, rất bình dân, rất Việt.

Nhiều lần tôi đọc trên báo chí thấy có những dòng tin được viết như sau: "Sau 3 năm đứng ở cương vị giám đốc của ngành xây dựng, ông C. đã "ăn" hàng trăm tấn thép và hàng ngàn tấn xi-măng." Hay "Ông B. đã ăn 400 tấn phân..." (ông này chắc làm ở ngành nông nghiệp). Nghĩa là làm ở ngành nào thì các ông sẽ "ăn" sản phẩm hay vật liệu của ngành ấy. Nghĩ cho cùng "ăn" là một động từ không đơn giản, và hệ thống tiêu hóa của các vị này quả là kinh dị.

Tóm lại, tôi xin rón rén triết lý vặt như thế này, khoái lạc ăn uống định vị đứng thứ nhất trong bốn lạc thú khác của con người phàm trần, thì nó quả là ơn trời, rất nên được ta trân trọng. Nếu sử dụng nó một cách có nghệ thuật thì nó sẽ phụng sự ta, sẽ trung thành mãi mãi với khẩu vị của ta. Ngược lại, nó sẽ phản thùng, sẽ tai hại vô cùng.

Tuy nhiên - tôi xin hứa "tuy nhiên" một lần cuối để kết thúc bài viết đã quá dài- tôi xin thú nhận ngay rằng mình là kẻ lòng dạ kiên cường, có thể kìm lòng trước một, hay nhiều nhan sắc kiêu sa, nhưng lại khó kìm lòng trước một đĩa tiết canh được bày biện ngon mắt.

Ôi, tiết canh, từ khi nạn dịch cúm gia cầm hoành hành khắp bốn phương trời, thì món ăn có cái tên quý phái này đã trở thành một hoài niệm khắc khoải và đớn đau không nguôi của vị giác con người!

Bếp Mẹ

• *Nguyễn Quang Tấn*

Hai cô gái vừa lấy chồng. Vài tháng sau ngày cưới, hai người chồng phải lên đường ra mặt trận. Năm sau, tin báo về hai người đã mất tích trong một trận đánh lớn. Hai người vợ trẻ dọn về sống chung với nhau. Chung nhà, chung số phận, chung cảnh nghèo. Nhưng năm nào cũng vậy, khi gần Tết, hai người cũng cố chạy lấy một ít gạo nếp, thịt mỡ, đỗ xanh để nấu bánh chưng vì... *"ngộ nhỡ có ai về"*. Rồi đêm giao thừa, trong bếp, bên nồi bánh chưng, hai người đàn bà ngồi nhìn ngọn lửa nhảy múa trong đôi mắt ngấn lệ của nhau. Mấy mươi năm qua đi, hai cô gái trẻ bây giờ đã là hai bà cụ. Nhưng mỗi cuối năm, vào đêm giao thừa, hai cụ già vẫn ngồi bên nhau, bên nồi bánh chưng vì... *"ngộ nhỡ có ai về"*.

Và ngọn lửa chờ mong vẫn âm ỉ cháy trong đôi mắt họ. Vậy ra, để chứa đựng đau khổ kiếp người có khi không cần đến bốn biển, mà chỉ cần một-xó-bếp.

Đây là một chuyện phim[4], và ý tưởng của người viết kịch bản thật là đáng nể.

Chúng ta đã mở mọi cánh cửa, đã đi ra khắp nơi, đã hội nhập với cả loài người. Nhưng mỗi khi năm cùng tháng tận, ta lại thấy lòng chùng xuống, lại muốn quay về. Người phương Tây cũng không khác. Trong những ngày lễ quan trọng trong năm như lễ Tạ Ơn, lễ Giáng Sinh họ cũng trở về với gia đình và thưởng thức các món ăn *home made* do mẹ nấu. Về, về với mẹ, về với bếp. Cứ nhìn những đám đông chờ chực, xô đẩy, chen lấn nhau ở những *Ga,* những *Bến,* những *Phi trường* trong những ngày cuối năm thì biết. Vật vã đến khi nào có được một cái vé thì mới yên tâm. Còn nếu không tiền mua vé hay không mua được vé, hay vì một lý do nào đó mà không thể về nhà được, thì đành tìm vài kẻ đồng cảnh ngộ, chiều ba mươi Tết ra quán cóc lề đường gọi một xị, nhìn nắng tàn trên ngọn cây mà ngâm say mấy câu viễn xứ: Q*uê nghèo bốn đứa rủ nhau đi. Bốn cốc hoài hương chảy ngược về. Vạt mây đèo Ải trôi chất ngất. Em gái giang hồ có nhớ quê?*[5]

Em gái giang hồ có nhớ quê?

Nhớ quê thì phải nhớ nhà, nhớ nhà thì phải nhớ mẹ, nhớ mẹ thì phải nhớ bếp, có khi còn nhớ cả con tò vò làm tổ trên mái, con rắn mối già chăm chỉ

bắt kiến bắt ruồi, con thạch sùng tắc lưỡi.

Người Việt vào bếp Tây thì rất dễ dàng nhận ra những tiện nghi, văn minh của Tây. Nhưng người Tây vào bếp Việt e khó lòng biết được đây là nơi đoàn tụ đầm ấm nhất của một gia đình. Phòng khách là nơi để nói những lời khách sáo. Bếp mới là nơi nói chuyện tâm tình. Nơi chị thủ thỉ với em về mối tình đầu, nơi mẹ dặn dò con gái lần cuối trước ngày về nhà chồng, nơi *ấu thơ* chia nhau một trái bắp nướng, một củ khoai lùi.

Bếp còn là nơi cho thấy nỗi thịnh suy của gia đình. Nếu gia đình còn thịnh vượng, vào những ngày giỗ tết, bếp sẽ rộn rã tiếng nói cười, tiếng dao thớt, mùi xào nấu, mùi hành tỏi xông lên nực mũi. Nếu gia đình sa sút, thì bếp lạnh tro tàn, lòng người hắt hiu.

"*Nhắn ai về bếp lạnh, đốt hồng tro than*"[6]

Anh lính trong đêm lạnh ngoài biên giới bỗng nhớ về bếp, nơi ngọn lửa làm hồng đôi má người vợ và mùi xôi nếp mới ngào ngạt.*Mai Châu mùa em thơm nếp xôi.*[7]

Ngày nay người ta nấu bếp ga, bếp điện, lò vi ba. Có khi lẩn thẩn tôi nhớ màu lọ nghẹ, nhớ cái dấu hỏi -?- mà anh tôi nắn nót vẽ lên trán sau một ván bài ai thua thì bị quẹt. Than củi, nồi đồng, nồi đất... dần dà chỉ còn là hoài niệm, nhưng nếu có một mái nhà, tôi sẽ không treo hình những người thân yêu đã khuất ở nơi trang trọng trong phòng khách. Tôi treo ở *Bếp*.

Tên các món ăn tâm linh & cảm xúc

• *Trần Tiến Dũng*

Tôi không đề cập ở đây về cách đặt tên các món ăn "tột đỉnh" vương giả của tầng lớp đế vương, việc họ ngự thiện chủ yếu bằng ảo giác cũng là một cách. Tôi chỉ lạ tại sao một phần người Hoa, thích đặt tên món ăn chỉ để mỗi khi thực khách chạm đũa vào món ăn là tơ tưởng cái giấc mơ, có khi biết trước là huyễn hoặc như Ngũ long đại hội, Bách hợp long nhãn... Phần khác, lại quá sức dựa vào các học thuyết ẩm thực mà gọi tên các món ăn, có món nhiều khi xoàng thôi, tự dưng lại có cái ý nghĩa xa xôi theo thuyết âm dương ngũ hành. Tôi vô cùng ngạc nhiên khi nghe ông bác láng giềng kể: "Mày biết ăn bánh giò quảy mà không biết gì ráo. Người Tàu ghét lão Tần Cối lắm! Họ ăn bánh đó là nhắc nhau phải nhớ cái tích Tần Cối hại chết Nhạc Phi. Có người còn bạo miệng nói cho hả hơi: "Ăn bánh giò quảy là ăn thịt vợ chồng Tần Cối". Nhưng đa phần người Hoa cũng gọi tên các món ăn bình dị như người Việt mình. Bạn gốc Hoa ở Chợ Lớn của tôi giải thích: "Phần nhiều các món ăn là gọi theo địa phương như cháo thì có cháo Quảng Đông, Triều Châu, vịt quay Tứ Xuyên... các món ăn chơi thường ngày thì cũng chí mè phủ (chè mè đen), sâm bổ lượng... không hề cầu kỳ". Danh tánh các món ăn chính là một phần lịch sử văn hóa của một dân tộc, có muốn đổi cũng không xong. Và hơn hết, tôi muốn nói miền Nam quê tôi, có những món ăn mà từ tên gọi đến bản chất thức ăn luôn đầy ắp cảm xúc tình người. Như món gỏi sầu đâu. Vì sao có loài cây tên sầu đâu, một thi sĩ dân dã khuyết danh nào đó đã viết:

Hoa sầu đâu?

Hoa... sầu đây!

Vì hoa xấu,

Anh không thương,

Nên xem thường!

Hoa sầu đâu?

Hoa... sầu đây!

Vì hoa đắng,

Như tánh thẳng,

Ít ai ưa!

Hoa sầu đâu?

Hoa sầu đây!

Hậu rất ngọt,

Hương rất bùi!

Như mía lùi!

Hoa sầu đâu?

Hoa sầu đây!

Vị hoa mát,

Tình thêm dai,

Ít ai bì!

Món gỏi lá và bông của loại cây này khi trộn đều với cá lóc nướng trui, thịt ba rọi luộc, khô cá kết, với chén nước mắm me, dằm ớt thật cay chính là một món ăn dân dã ngon đến chảy nước mắt. Và tôi nghĩ, thực khách khi nhậu gỏi sầu đâu ngà ngà say mà rưng rưng khóc, có khi họ rớt nước mắt

chỉ vì cái tên: sầu đâu! Trong món gỏi sầu đâu vị ngon chính là vị đắng, đắng có khi đến nao lòng. Tại sao người xứ tôi lại ưng cái vị đắng đến sâu đậm của một số món ăn nặng chất thời khẩn hoang lập nghiệp ở xứ Đàng Trong này? Phải chăng khi trải qua vị đắng, cái vị là chủ tình cảnh cơ cực nhất nhưng có năng lực hoàn thiện tính con người mạnh mẽ nhất. Tôi nhớ tên một món ăn: Canh khổ qua[8] hầm.

Chiều 30 tết, nhìn qua cửa sổ một căn nhà người Sài Gòn trong bất kỳ một ngõ hẻm tươm tất nào, tôi tự hỏi: Vì sao giờ này mình chưa về nhà? Và tôi luôn muốn nhìn "len lén" cảnh xum họp của họ một lần nữa, không phải để tìm câu trả lời cho riêng trường hợp chưa về của tôi. Đơn giản là tôi đang nhớ, nhớ về lúc cơ khổ là nỗi nhớ bền bỉ nhất của con người! Qua cửa sổ nhà người dưng, tôi thấy lại cảnh nhà của mình, bàn thờ nhang đèn sáng trưng, chậu mai vàng đã rước vào đặt cạnh bộ ghế gỗ, cái bàn tròn đã bày chén mới đũa mới trên tấm khăn trải bàn ăn màu trắng, bữa cơm gia đình cuối năm mở ra tất cả hy vọng. Má tôi bưng ra món khổ qua hầm, khói nóng thơm của món ăn tràn ngập phòng khách, một thứ khói có vị đắng mà thanh, trần tục mà thánh thiện. Tôi nghĩ có khi vị Bồ Tát nào đó đã hóa thân thành món ăn này. Ba trái khổ qua cột lá hành đựng trong cái tô tượng ngập một màu nước trong vời vợi của đất, lửa, mạch nước, chân trời miền Nam. Với tôi, vị Bồ Tát thị hiện qua món ăn này không rơi vào chấp ngã món chay hay món mặn, bởi nếu còn phân biệt canh khổ qua dồn thịt hay đậu hủ thì sao có thể hiểu hết sự cao cả của người. Tôi tin khi hóa thân vào món ăn, người muốn tặng cho chúng ta một cái tên. Ăn món canh khổ qua trong thời khắc cuối cùng của một năm cũ đa- đoan - đa - sự, coi như chúng ta đã có phước ăn cái tên: khổ qua. Cái tên đã là một phần nhỏ trong cái năng lực chịu đựng để yêu thương và rộng mở để cứu độ của Bồ Tát, rồi khi khổ qua... khổ qua... khổ qua... chúng ta trở thành một phần của cái năng lực từ bi đó. Vị đắng có khi đến khó nuốt của món ăn này đã hóa thành dòng chảy của hơi thở, nước miếng và máu, nhịp đập trái tim chúng ta ngay kiếp này hay trong vạn kiếp lai sinh, chắc chắn sẽ trở lại miền đất này, thế giới này, trong bếp ăn, đứng mở to mắt, nở to mũi, há miệng nhìn bà, má và chị, chuẩn bị nhóm bếp nấu ăn và câu hỏi bật lên trong ánh lửa: Do đâu cái thứ rau trái bình dị ngô nghê này lại được các vị Bồ Tát chọn làm món ăn mang tinh thần thiêng liêng của kinh Bát Nhã? Không có nỗi khổ nào là cao siêu cả, chỉ là những nỗi lòng nặng trĩu những cơ khổ và tất cả sẽ giải thoát bằng chính phép màu hiển hiện cụ thể trong từng món ăn, giấc ngủ... hằng ngày

của mỗi người. Nhưng không ít người nói: “Tào lao cũng vừa thôi, dựa vào chỉ mỗi cái tên khổ qua để nói quá là không nên”. Tôi nghĩ, tin hay không tuỳ người. Trong những trường hợp nghịch ý này, người quê tôi thường hò vài câu ca dao để có điểm chung mà hòa hiệp:

Cải bẹ xanh nấu với thịt sườn,

Làm sao cho ớt ngọt như đường

Khổ qua kia hết đắng

Thì cái sự can thường hết thương.

Khổ qua có tên khác là Mướp đắng, Cẩm lệ chi. Tên khoa học: Momordica charantia L. Họ: Bí (Cucurbitaceae). Được mô tả trong quyển Dược liệu Việt Nam, Nhà xuất bản Y Học, xuất bản 1978: ...Quả khổ qua hình thoi dài 8-15cm, trên mặt có nhiều u nổi lên, trái chưa chín có màu vàng xanh, khi chín có màu vàng hồng, trong quả có hạt dẹt, dài 13 -15mm, rộng 5 - 8mm gần giống hạt bí ngô. Quả có vị đắng, tính mát. Quả dùng làm thuốc mát, chữa ho, sốt, đái nhắt, đái buốt, bệnh phù thủng do gan nhiệt, tắm cho trẻ em trừ rôm sảy. Ngày dùng 1-2 quả bỏ hạt nấu ăn hoặc nấu nước tắm.

Trở lại với tô canh khổ qua đang bốc khói, nói gì nói cũng không gì thật bằng ăn. Quả thật khi ăn món này, cái vị đắng nghét của trái khổ qua cứ vương vấn trên lưỡi nhưng cái hậu giải nhiệt mát gan mát thận của thứ trái này thì ai cũng thừa nhận. Hơn nữa “trái nỗi khổ chưa qua” được hầm với thịt heo bằm trộn cá thát lát, có người còn trộn thêm bún tàu, tàu hủ non, nấm mèo, khi món này được lửa thiêng thế gian hầm chín, nêm hành ngò, tiêu, chấm nước mắm mặn dầm ớt, ăn với cơm trắng lúc còn nóng, từng thực khách sẽ rời buông nỗi khổ của mình và qua đi... qua đi những lận đận, xui rủi lúc nào không biết! Ăn canh khổ qua, không có gì thánh thiện cho bằng chân thật tin rằng chính mình: Khổ qua!

Tháng 2.2005

Văn minh là gói hôm qua - hôm nay và...

• *Trần Tiến Dũng*

Mỗi một loại thực phẩm có một loại lá riêng để gói, đó chính là sự tinh tế trong nghệ thuật ẩm thực của người Việt Nam. Nó cũng biểu hiện một thứ văn minh nông nghiệp rất đáng được được trân trọng.

Thường tôi chỉ thấy ngon miệng khi ăn theo cách nấu và khẩu vị của má tôi. Mỗi người con, dù ở tuổi nào, vẫn là đứa bé được sinh ra và nuôi dạy bằng khẩu vị của người mẹ. Trong gian bếp sáng lửa lá dừa, bên cái chảo gang, da mặt má tươm mồ hôi hườm hạnh phúc. Những chiếc bánh xèo trong chảo vàng như đóa hướng dương, được bàn tay cầm vá của người gấp đôi và xếp gọn gàng trên miếng lá chuối.

Bạn biết không! Nếu vợ tôi và các cô gái thời nay hiểu rằng chính khi cái bánh xèo nằm trên nền lá chuối xanh mượt ấy, sức nóng bánh tỏa ra lá chuối rịn hơi ẩm, hương vị của bánh và mùi tinh dầu của lá chuối ngậy lên một

mùi thơm lạ lùng, thứ mùi thơm tưởng như mỏng manh nhưng tinh khiết đến mức làm bừng lên khát vọng sống. Tôi chưa từng hoài nghi lá chuối! Và những thứ lá gói luôn đi cùng các món ăn, chính sự hòa hợp của thực phẩm và lá gói là chỗ tinh tế nhất của nghệ thuật nấu ăn của những bà má quê tôi.

Người ta nói rằng những người soạn cuốn *Tản Đà thực phẩm* có tổng kết bốn điều kiện của một bữa ăn ngon là: "*Một là thức ăn ngon. Hai là lúc ăn ngon. Ba là chỗ ăn ngon. Bốn là người cùng ăn ngon."* Không thấy nói gì đến lá gói, cái thứ mà ngày nay người ta gọi là bao bì thực phẩm. Người Minh Hương, từ khi được Chúa Nguyễn cho phép lánh nạn ở xứ Đàng Trong. Họ mang theo văn hóa gói giấy. Từ nhỏ như cây kẹo đục, cái bánh tiêu đến con vịt-con heo quay... những cửa hiệu người Hoa luôn dùng giấy để gói. Tùy theo giá trị món hàng mà họ chọn giấy gói mới hay giấy tái sinh, giấy có màu có in hoa văn hay giấy trơn... Người Sài Gòn-Gia Định nói riêng bị hấp dẫn bởi bản sắc ấy nhưng chưa bao giờ tự ti, muốn từ bỏ nền văn hóa-văn minh lá gói lâu đời của mình. Tôi và bạn vẫn nhớ những sáng đến trường ghé gánh hàng rong mua bánh tằm, xôi, bắp giã... mở vội gói lá chuối và xúc ăn bằng muỗng lá dứa gai. Tôi cam đoan không có thứ giấy màu nào, không có bao ni-lông nào có độ bóng tinh khiết bằng lá chuối. Ở chợ các bà bán bún thịt nướng không tin tưởng sự sạch của cái mâm nhôm bằng lá chuối. Tôi cũng không ngần ngại cam đoan rằng những đứa con của chúng ta, ngày nay nếu được khuyến khích dùng bao bì lá, chúng có thể hồn nhiên vứt thứ bao bì ấy vào thùng rác mà không phải áy náy lo lắng cho môi trường sống của loài người trong tương lai. Người Việt mình có bao nhiêu là thứ thực phẩm dùng bao bì lá. Lá dong, lạt tre đã nâng địa vị bánh dày bánh chưng lên hàng tôn kính trong ngày tết. Ở một tỉnh heo hút của xứ Canada xa xôi, tết nào chị tôi cũng kể trong nước mắt về chuyện phải gói bánh dày bánh chưng cúng tổ tiên bằng giấy tráng bạc. Con trai tôi dù chưa từng thưởng thức, cứ nhất định "cãi" tới cùng khi bạn nó nói cốm làng Vòng gói bằng gì cũng ngon. Nó hùng hổ: "Bạn lười đọc sách. Chỉ gói trong lá sen là nhất!". Nhưng ngay cả với những món ăn chưa được nhận là tinh khiết như các loại mắm sống của người miền Nam thì chính khi được gói bằng lá môn, độ dày và lớp lông mịn của lá đã giữ cho mùi mắm không gây phiền hà, một phong cách lịch sự dân dã. Bạn có nhớ những cuộn khói ngào ngạt khi nắp cái chõ hấp bánh mở ra không? Da mặt, cánh mũi, ánh mắt, ý thức, tâm hồn của tôi thường bị cuốn hút sảng khoái trong

hương thơm của các loại bánh và lá gói bánh cùng lúc được hấp chín. Tuyệt diệu thay cái nghệ thuật tạo ra món ngon của người Việt mình! Những món ngon hòa hợp tuyệt đối giữa thực phẩm và các loại lá gói. Nào bánh tét, bánh ít, bánh gai, bánh giò, bánh chưng, bánh lá, bánh nậm, bánh tôm... thật không thể kể hết và không thể không ham sống khi hít ngửi mùi bò nướng lá lốt... Nếu mùi hương là phần hồn của sự sống, chính các thứ bánh gói bằng lá là thứ thực phẩm có phần hồn đã chín qua lửa. Thậm chí các loại lá còn được người mình dùng như một chất phụ gia chính để bảo quản thực phẩm tự nhiên hoặc thực phẩm chế biến; bánh tráng, bún lót lá luôn mềm dẻo... cá, thịt, rau... mỗi một bao bì lá có tính năng như một tủ lạnh (dù là ngắn hạn) giữ tươi thực phẩm. Ai đó cho rằng thức ăn ngày nay thiếu phẩm chất thiếu tinh tế. Chuyện đó có thể thông cảm! Nếu trước đây tôi thích ăn nem Thủ Đức, Lai Vung... vì nghiện cái vị vừa chát vừa bùi của lá dong, lá chùm ruột ăn chung với miếng nem. Ngày nay nem gói bằng miếng ni-lông và không có gì buồn hơn khi nem bị tước bỏ nét duyên dáng, chỉ còn là "cô nàng" đầy mặc cảm bên cạnh các "ả" giăm bông xúc xích béo phì xấu xí. Có nhiều người dễ dàng chấp nhận bánh phu thê, bánh ú, bánh giò, bánh dừa, bánh ít, bánh tét, bánh chưng, chả lụa, nem và vô số thực phẩm dù là truyền thống hay phổ cập của người Việt bỗng một hôm hiện hữu ở các chợ, siêu thị, bữa ăn lễ, tết, thường ngày trong dạng bao bì công nghiệp toàn phần. Số phận mong manh của lá gói đang bị thách thức! Cho dẫu như vậy, không ai tin những thứ tiện dụng như thứ bao bì ni-lông có thể thay đổi ký ức người Việt, phần ký ức và hiện tại thấm đẫm màu sắc, mùi hương tỏa ra từ các loại lá gói.

Có người cho rằng bao bì lá chỉ là một thứ nguyên sơ, chỉ tồn tại ở những dân tộc đang phát triển. Thứ bao bì ở dạng hái lượm đó sẽ được thay thế bằng những thứ tiến bộ hơn khi hội nhập cùng tiến trình văn minh. Cụ thể là nên dùng các loại bao bì chế từ hạt nhựa, giấy tráng bạc... Tôi không thấy có gì bảo đảm những thứ bao bì đó đáp ứng mọi tiêu chuẩn an toàn cho người tiêu dùng. Có vẻ bất công! Khi con người không tô điểm cho bao ni-lông những giá trị nghệ thuật văn chương. Tất nhiên không thể phủ nhận sự tiện dụng khó thể thay thế của các loại bao bì mới. Nhưng tôi không cho rằng dùng bao ni-lông và những dạng bao bì công nghiệp là tiến trình tất yếu của đời sống văn minh. Tại sao không là lá và những chế phẩm từ lá sẽ là dạng bao bì chính cho sự tiêu dùng hôm nay và tương lai. Tôi tin, lá gói cùng những ý thức, hành động trong việc sử dụng lá gói. Con người sẽ lại là

con người thủy chung tinh khiết hết mực với thiên nhiên cội nguồn của sự sống.

2005

Dấu ấn "Văn minh sông rạch" trong văn minh ẩm thực

• *Huỳnh Ngọc Trảng*

1.

Gió đưa gió đẩy,

Về rẫy ăn còng,

Về sông ăn cá,

Về giồng ăn dưa.

Đằng sau câu chữ của bài hát ru phổ biến ở Nam bộ trên là các thân phận vô định của lưu dân và đằng sau tất cả của mọi thứ là hình ảnh của một chiếc ghe/con thuyền lênh đênh trên sông rạch. Rẫy ở xứ này là ruộng rẫy, còn gọi là ruộng biền tức vùng đất đồng vùng duyên hải nhiễm mặn nên có rất nhiều còng: Còng lửa có cái càng đỏ tươi, còng vôi trắng và bốn năm thứ nữa.

Thứ giã ra để nuôi vịt, thứ nấu riêu và đặc biệt là để làm mắm còng. Ở đây cũng có cá, tôm, cua,... nhưng dân Nam bộ chuộng cá đồng, cá sông và nói chung không ưa ăn cá biển. Việc này là hệ quả của cái mà đời nay người ta gọi là "văn minh sông rạch". Thói quen ưa ăn thịt vịt hơn thịt gà, cho rằng thịt vịt mát cũng từ hệ quả sông rạch chằng chịt, nuôi vịt dễ hơn nuôi gà, vịt nuôi chạy đồng là nguồn lợi bao la. Kẻ nuôi nhiều quản lý lỏng lẻo nên từ đó thuở giờ cũng sinh ra lắm anh chàng giang hồ vặt.

Ra đi gặp vịt cũng lùa

Gặp duyên cũng kết, gặp chùa cũng... tu.

2.

Tác giả sách *Gia Định thành thông chí* (biên soạn hồi đầu thế kỷ XIX - lúc văn minh văn hóa ở vùng đất mới đã bắt đầu định hình định dạng) ghi lại một thành tựu của văn minh sông rạch rằng cứ "mười người thì đã có 9 người quen việc chèo thuyền, bơi lội, ưa ăn mắm. Có người trong bữa ăn, ăn hết 2 ống mắm, độ 20 cân để làm trò vui trong khi có cuộc thách đố nhau" (Mục phong tục chí, quyển IV).

Cá là nguồn thủy lợi quan trọng, là quà tặng hào phóng của sông rạch, nhưng lại rộ theo mùa nên phải làm khô, muối mắm để dành ăn quanh năm và đó cũng là cách chế biến để bán đi vùng khác. Danh mục các loại mắm là

những cách chế biến khác nhau dựa trên các loại cá khác nhau. Có phần tỉ mỉ hơn người Khmer chỉ phân loại cá ra làm hai loại là cá đen và cá trắng để làm mắm prahoc (bò hóc), người Việt gọi theo tên cá: trê, rô, lóc, sặc; miệt Long Xuyên - Châu Đốc có thêm mắm cá linh, mắm cá trèn... Danh mục món ăn chế biến từ mắm có phần phong phú. Mắm ăn sống như mắm lóc thì phải xé bằng tay hơn là chặt bằng dao trên thớt. Mắm chưng là mắm trộn gia vị bỏ vào tô để vào nồi cơm vừa cạn nước, lại có thứ mắm chưng trứng vịt (bằm nhỏ mắm, trộn trứng vịt rồi chưng). Cách chế biến từ sống sang chín đặc biệt quan trọng là mắm kho. Mắm kho khác với kho mắm là kho cá, thịt với mắm, tức ở đây mắm là gia vị. Còn mắm kho thì mắm là nguyên liệu, tức đem mắm bỏ vào nồi kho cho rã thịt, lọc bỏ xương và nêm gia vị để ăn với rau: rau đắng đất (sống hay rau luộc), rau đắng đồng, đọt choại, bông súng, rau dừa, chuối cây thái ghém, bông bí luộc, dưa... Và đến những thập niên gần đây, lẩu mắm - thoát thân từ món mắm kho, đã trở thành đặc sản của nhà hàng, quán xá thị thành. Văn minh sông rạch đã hội nhập vào văn hóa ẩm thực của hoạt động kinh tế hàng hóa.

3.

Tai vẳng nghe Vàm Thượng

Rằng bán chân bộ lưu lai

Ghe cá ta mướn các bạn trai

Lên các sở chở chơi ngang ngửa

(...)

Nước ròng xuôi thẳng ra Ba Rài,

Nước lớn tuốt vô xã Quản

Bây giờ rổn rản,

Trong bụng bớt lo.

Kinh Rạch Chanh khác thể Lấp Vò

Kinh Giồng Cá chường như Giồng Đá

Đặt có thiên có hạ,

Mà thu quân vội vã làm chi

Bến Lức này khác thể kinh kỳ...

Đọan trích từ bài vè "*Lái rỗi*" trong *Thông loại khóa trình*/Miscellaneés của cụ Trương Vĩnh Ký xuất bản năm 1884, đã phác họa công việc của nghề buôn bán cá từ Đồng Tháp Mười ngày xưa (Vàm Thượng) đi theo đường sông về Bến Lức - Chợ Đệm để bán ở xứ đô hội Sài Gòn - Chợ Lớn. Lời tục nói rằng "Sa Đéc ăn thơm chua, Sài Gòn ăn ốc thúi" là do việc vận chuyển ngày trước không nhanh chóng, thuận lợi như sau này. Tuy vậy dân lái rỗi đã biết giộng cá trong ghe để "nuôi cá" trên đường chuyên chở. Đồng Tháp Mười xưa gọi là Chằm Mãng Trạch là xứ sở giáp biên giới Cao Miên nên thường mùa nước tháng 4, 5 âm lịch: mưa xuống, nước tràn đồng, cá từ biển hồ đổ về, sinh sản đầy ruộng, ao đầm, bàu... Đến tháng 10 nước rút, cá lại ra sông. Người ta phải đắp bờ chặn ngang để chặn cá lại, không cho chúng bơi ngược dòng lên bờ ấy, để dựng đăng bắt cá! Lại có nơi đào "kinh lóng" dài đến năm ngàn, bảy ngàn thước nằm ở chỗ đất trũng nhằm thu hút cá vào đó rồi chờ đến mùa nước rút sẽ tát cạn để bắt. Ghe lái ngồi đậu ở đầu đăng, giăng lều chờ đếm cá, rồi chở đi bán ở đâu đó. Theo cá, các món ăn chế biến từ cá ra đời từ thời khẩn hoang, cũng được phổ biến khắp các phố chợ: cá lóc nướng trui, chiên hấp, nấu canh chua, kèm lá nghệ, lá nhàu; cá rô kho tộ, nấu canh bông điên điển; cá trê nấu canh bầu; lươn nấu canh chua; cá bống kèo kho gợt; lẩu cá bống kèo...

4.

Cá sống bán cho lái, cá chết thì muối mắm, xẻ phơi khô. Khô cá lóc, khô tra, khô sặc... là món ăn dân dã, song lâu rồi đã trở thành hương vị khoái khẩu riêng với các món ăn định hình. Khô sặc trộn xoài tượng là một đặc sản. Rồi khô cá sấy với đọt sầu đâu, bông sầu đâu thuộc loại đặc sản quí hiếm.

Cá khô là vật liệu chính của món canh *sòm lo* (có người gọi là xiêm lo). Đây là món ăn gốc của người Khmer. *Sòm lo* hiểu là nước lèo (nước xuýt). Người Khmer có đặc sản nổi tiếng là *Xùm-chót Sòm lo*, tức "bún nước lèo". Nước lèo canh sòm lo được nấu bằng cá khô, dằm ít me cho chua. Rồi khi nước sôi thì bỏ các thứ rau, cà, bắp chuối xắt nhỏ, nêm vừa ăn và rau thơm chính là mò om. Ở Trà Vinh nước lèo của người Khmer là nấu nước với mắm bò hóc cùng cá lóc, cá kèo và sang hơn cả là lươn. Người Việt, người Hoa nấu bún nước lèo bằng mắm cá (lóc, sặc,...) không đúng hương vị chánh gốc, nhưng hợp với khẩu vị của mình. Nước lèo chan vào tô đã để bún và rau (ghém bắp chuối hoặc huối cây non là đúng điệu, kèm thêm rấp cá, rau răm, húng, hẹ, giá sống,...). Giờ lại có thêm thịt heo quay, mực, tôm sú... Một cách cơ bản nhất, mắm kho, *sòm lo*, bún nước lèo, lẩu mắm tuồng như bắt nguồn một gốc là món ăn được chế biến theo cách thức của người Khmer. Điều này thể hiện rõ ở hương và vị của chúng, ở đó mắm cá chiếm phần chính và thêm vào có thể kể là ngải bún - một thứ củ riềng hoang mà ở các miền khác không phổ biến.

5.

Nói chung, giao lưu văn hóa Việt-Khmer ở món sòm lo có lẽ bắt nguồn từ cái gốc chung của các cư dân Đông Nam Á mà cơ sở vật chất của nó là thói ưa ăn mắm. Người Trung Quốc lấy tương làm quốc túy, bởi vậy nên tác giả *Người Trung Quốc xấu xí* lạm xưng đó là nền "văn hóa hũ tương".

Ở đây, tôi xin được định danh rằng văn hóa ta là "văn hóa mắm", xét ở lĩnh vực văn hóa ẩm thực, để lấy đó làm tiêu chí khu biệt. Trong thực tế, người Hoa lai Việt (lai về huyết thống hay về phong hóa: lập nghiệp ở xứ này nên cũng đã biết và quen ăn mắm) được thế nhân gọi là "Chệt nước mắm" (xin lỗi quý bạn đọc được gọi theo phong tục) để phân biệt với người Hoa chính hiệu là "Chệt nước tương". Nói là nói vậy, song cái nhân duyên của ta lại ở chỗ nước mắm, nước tương đều... ngon. Số là các dân tộc ăn mắm đều ăn "mắm cái" - hiểu là thứ do cá và muối trộn lẫn phân hủy mà thành. Chỉ riêng dân Việt là có "mắm nước" - gọi là nước mắm. Cớ sự do đâu mà người Việt sáng tạo ra nước mắm? Theo tôi thì do người Việt học được cách làm nước tương/hắc xì dầu từ hũ tương hột mà ra. Cụ thể là từ truyền thống ăn mắm cái, người Việt ta có được cách lấy nước tương nên tìm được cách lấy nước mắm nhĩ ngon lành. Đây phải chăng là một ví dụ cho sự mở rộng việc học cái khôn từ cả hai phía Indo lẫn China của cư dân ở xứ được gọi là Đông Dương (Indo China) của tổ tiên ta. Đó là chuyện quá khứ, còn bây giờ nước mắm để phù hợp với từng món ăn thì phải thêm các thứ gia vị, chẳng hạn như mắm me, mắm xoài, mắm tầm ruột và phổ biến là ớt, tỏi, dấm, chanh, đường. Thậm chí ở Sài Gòn cũng có tiệm bán "cơm tẩy nước mắm" và khối người ăn bít-tết... chấm nước mắm, thay vì rắc muối tiêu.

Con đường bia bọt

• *Nguyễn Dũng Nhân*

Người ta có nhiều thứ để yêu. Yêu trăng, yêu biển, yêu sông, yêu núi (tất nhiên là yêu các cô gái đẹp nữa). Còn tôi, tôi đã có thời yêu say mê một con đường. Đó là con đường Thi Sách của tôi. Tôi nhớ năm 1975, từ Hà Nội vào Sài Gòn, nhà tôi đến ở. Những năm gian khổ ở Hà Nội, nào lũ lụt, nào thói lắm điều tọc mạch của hàng xóm, đã làm ba tôi quyết định chọn căn hộ trên lầu ở đất Sài Gòn cho cao ráo yên tĩnh, cách biệt. Đó là một quyết định sáng suốt (thời ấy). Con đường rất dễ thương. Nó ngắn thôi, cảm giác như đầu đường cuối phố đều là hàng xóm. Nó yên tĩnh đến nỗi có thể nghe "Tiếng rơi rất mỏng như là rơi nghiêng" (thơ Trần Đăng Khoa). Tôi, gã sinh viên khoa văn lúc đó, cũng cuồng si làm thơ tặng con đường của mình (thơ đã được đăng báo tường hăn hoi).

Hai ấn tượng cồn cào nhất về con đường của tôi là một con ngựa chẳng biết từ đâu tới thơ thẩn đứng một mình giữa đường. Đêm ấy mưa. Ánh đèn ướt sũng, lấp loáng dưới chân con ngựa thất tình. Nó đứng đấy rất lâu. Tôi cũng đứng đấy, rất lâu. Cuối cùng nó đi, đầu cúi xuống, tự làm một cuộc chia ly. Hình ảnh nữa là một đôi trai gái, đêm nào cũng chia tay ở đầu đường. Họ cứ nhìn vào mắt nhau như sắp phải vĩnh biệt đến nơi. Tay không thể rời nhau. Mà sao họ cũng im lặng như con ngựa đơn độc kia. Họ cứ đưa nhau về một đoạn rồi lại tiễn ngược lại. Và lại nhìn vào mắt nhau đắm đuối, không thèm biết có một tên nhà thơ cấp phường đang thổn thức cùng họ.

Tôi phải dài dòng vậy để bạn đọc thấy con đường của tôi êm ả cỡ nào.

Con đường Thi Sách của tôi

Nhưng tình yêu thiêng liêng với con đường đã bị tổn thương trầm trọng. Những gì tôi kể trên bây giờ đã thành quá khứ xa tít mù khơi, dù mới gần 20 năm trôi qua. Con đường Thi Sách được cái gần trung tâm mà lại vắng đến nỗi các cô tự vệ Nhà máy in Trần Phú có thể bò lê tập bắn, các anh hải quân có thể tập duyệt binh được. Vì thế có mấy người biết đến nó nếu

không siêng đi đóng tiền điện ở Điện lực 2 hoặc đi thụt bi-da. Bây giờ thì cả Sài Gòn này đều biết tiếng đường Thi Sách - con đường ăn nhậu. Cũng như đường Lê Thánh Tôn chuyên giày dép, đường Lý Tự Trọng thành chợ xe máy vậy. Tôi chở một đứa bạn đằng sau xe yêu cầu nó đếm giúp. Cả con đường vỏn vẹn 30 số nhà mà có tới 32 quán nhậu có bảng hiệu. Chỉ có một cái garage sửa xe của "giai cấp công nhân" là can đảm đứng lẻ loi ở đây, còn từ đầu đến cuối đường là ăn nhậu. Nghe tên là thấy mùi bia bốc lên trong mũi rồi. Nào là quán cây me, cây bàng, cây trúc, cây xoài, cây tre, cây mai, cây dừa, cây táo, cây điệp, cây... mỏ neo... không thể nhớ hết.

Thật ra, con đường của tôi cũng đôi lần được quan tâm giải tỏa lòng lề đường. Rồi đâu lại vào đấy. Sau quy mô hơn trước, chứng tỏ "Phong trào tạm lắng phong trào lại lên" và "Bất khả chiến bại".Không biết ông Thi Sách ngày xưa có nhậu nhẹt gì không mà con đường mang tên ông lại đổ đốn đến thế. Tôi vừa xem tuồng "Tiếng trống Mê Linh" thấy một ông Thi Sách khẳng khái, lẫm liệt lắm, không giống một bợm nhậu chút nào (thế nên bà Trưng Trắc mới chọn làm chồng chứ).

Đi làm, tôi phải né những quãng quán đông. Chỗ con ngựa thất tình dưới mưa và đôi lứa giã biệt xưa kia bây giờ đố ai tỉnh táo mà đứng đó chơi được. Bia bọt đã khai tử cả ánh trăng lẫn lá me của tôi rồi. Bây giờ đi qua cứ phải nghe những tiếng "Dzô, dzô đi anh Hai" (trừ những lúc tôi treo rau muống trên tay lái xe để chứng minh mình là kẻ trung thành với bữa cơm nhà).

Quán đông, bia đủ loại, khách đủ hạng, đồ ăn đủ thứ, không cái nào giống cái nào. Quán tai tiếng cho đường Thi Sách nhất là quán Hương số 6B. Cách đây hai năm, quán này bán bia ôm (bao). Nhà báo vào chụp hình bị du đãng rượt đánh tưng bừng. Sau phải dẹp quán này. Hiện nay các em bia ôm khó lòng léng phéng nơi đây. Quán khá nổi tiếng bình dân là quán Cây Me. Chủ yếu là ngồi vỉa hè. Đồ uống như mọi nơi trên trái đất. Nhưng đặc sản thì rất tươi. Tôm, cua, ghẹ, ốc hương... đều được đặt riêng ở Vũng Tàu, mà phải là thứ tuyển để xuất khẩu, mang về trong nhà thờ "Còm măng" với mấy xe tốc hành. Ghẹ ra ghẹ. Ngồi trên nhà nhìn xuống tôi mới hiểu đây là sai lầm của gia đình tôi, chọn nhà trên lầu cho yên tĩnh. Phải được ở dưới nhà chắc thế nào tôi cũng cho thuê bán bia. Mặt tiền quyết định tất cả. Người ta có một khúc vỉa hè mà cũng phát tài nữa là...

Sau thành công bất ngờ của quán Cây Me, hàng loạt quán "cây này cây nọ" như nấm mọc lên, không còn chỗ chen chân. Một dạo, bãi đất trống trước nhà tôi may mắn còn yên tĩnh. Nhà máy cũ phá đi để xây nhà máy mới, nhưng chôn cọc đóng móng xong thì Liên Xô tan rã, hết tài trợ, đành đứng trơ gan cùng tuế nguyệt mấy năm liền. Tôi ngấm ngầm lấy làm hài lòng lắm, vì dù sao cũng thoáng mát, tầm nhìn trong sạch không vướng bận đến sắc màu bia bọt. Nhưng cách đây mấy tháng, thợ thuyền ở đâu kéo đến bang đất, dọn nền chia ô, xây cất. Đầu tiên là anh garage suốt ngày hàn xì đục đẽo như tôi đã nói. Sau đến ba bốn quán nữa. Họ dựng quán cả đêm, để đèn sáng trưng (nếu trường học, bệnh viện được xây dựng nhanh gọn cỡ đó thì tốt quá). Thì ra bia đã bành trướng đến đây, nuốt chửng ô đất vuông vắn đẹp đẽ và đầy lãng mạn trước mắt tôi (bên kia bãi đất có mấy cô nấu bếp mặc váy có vẻ ngắn lắm). Miếng đất tuyệt đẹp, nghe nói nhiều anh, trong đó có cả một công ty lớn đang "kỳ kèo bớt một thêm hai". Nhưng chưa ai được Ok. Thế là cắt ra, cho thuê vài chục ngàn một mét vuông, hợp đồng chỉ sáu tháng một cho đỡ phí. Thời đại mặt bằng mà.

Tôi hết đường đi vòng, né tránh. Vì bây giờ quay phải, quay trái, trước mũi, đều là quán bia. Gặp bạn bè, không lẽ... Thế là phải vào uống "vài ve". Từ hồi nhà tôi bị phong tỏa bởi sự nhậu nhẹt, số đo vòng hai (eo) của tôi tăng khá nhanh. Bây giờ tôi chẳng thể làm thơ về con đường Thi Sách trữ tình được nữa. Tôi quên cả ly bia đầu đời thơm ngát như nụ hôn đầu ra sao (hình như ly bia có pha đường vụng trộm ấy vào năm tôi 15 tuổi). Tôi đã ngẫu nhiên thuộc tên các loại bia, nắm khá vững giá cả, biết tên các cô áo đỏ váy đen của hãng Guiness đi bán hai cho một để chào hàng. Những cô này trẻ đẹp, một số cô là sinh viên đi làm thêm, các cô chỉ được quyền mời khách dùng thử bia đen, có thể uống giao hữu một chút, nhưng tuyệt nhiên không được ngồi cùng. Song, chỉ đứng thôi cũng đủ khốn khổ. Tục ngữ có câu: "Đứng xa con tê giác 10 thước, cách con voi 20 thước, cách thằng say 30 thước". Đây lại phải đứng gần và nghe một gã say ca bài "nếu phải cách xa bia anh chỉ còn bão tố..." thì còn gì là các em nữa. Có lẽ quán bia thành công nhất là quán ở Huyền Trân Công Chúa chuyển về. Người ta quen gọi là quán ông T. Quán này thuê phần rộng nhất của miếng đất trống. Nhân viên phần lớn là con cháu trong nhà, nề nếp lắm. Sáng ra tập võ, rồi đá cầu mây rèn luyện đôi chân dẻo dai để còn chạy bàn đến nửa đêm. Buổi tối tôi chẳng cần phải để đèn ngủ, ánh sáng bên các quán bia hắt vào là đủ rồi.

Những đêm khó ngủ, tôi vẫn ra ban công ngồi nhìn xuống. Chẳng có còn gì thức ngoài các bảng hiệu quảng cáo bia. Những cái bàn ngập ngụa vỏ lon bia ngoại. Tôi bỗng cười một mình. Nước người ta uống bia hơi là sang, uống bia lon là xoàng, còn ta thì ngược lại. Có lẽ bia hơi ta chưa đủ ngon, lại là của nội. Tôi mới đọc ở đâu đó một vài con số sau đây: Một năm một người Úc uống 80 lít bia, một người các khối nước EC uống 100 lít, riêng Việt Nam một người uống chỉ có... 4 lít. Tôi nghi ngờ. Chắc là họ chia bình quân đầu người mà ta có tới hơn 80 triệu dân. Phải tính trong số người hay uống thôi, chắc chắn không thể dưới vài chục lít được (khoảng trên 60 triệu dân cam đoan không biết bia bọt là gì, sao tính cả họ được?) Chỉ nhìn mấy bãi "chiến trường" dưới kia cũng thấy. Mấy ông Tây ông Mỹ nhìn dân nhậu bụng to như con bọ ngựa có chửa nâng ly mời "phíp-ti-pơ-xen" (50%) mà kinh hãi. Bia đã phát triển thành công nghiệp. Tư nhân chiếm vị trí quan trọng, điều phối bia cho dân nhậu. Nhậu hẳn hoi chứ giải khát gì. Và bia cạnh tranh tưng bừng trên mảnh đất thích hơi men này. Một ông người Pháp sang Việt Nam cả mấy năm, lăn lê bò toài khắp nơi, không ai biết ông làm nghề gì. Sau đó mới biết là một dạng "tình báo" của một hãng bia sắp mở ở Việt Nam.

Tôi có gặp một ông Mỹ uống bia loại "ve kêu" nhưng hôm sau cũng thú nhận "đin-cai-đau" (Điên cái đầu). Ông đi tiếp thị, chuẩn bị mở restaurant ở Việt Nam, tôi cho ông ta một mớ số liệu thu được của một đồng nghiệp: sản lượng bia ở Việt Nam khoảng 300 triệu lít. Hà Nội 70 triệu lít, thành phố Hồ Chí Minh 140 triệu lít, Vũng Tàu 20 triệu lít, Bắc Thái cũng 1 triệu lít/năm. Đó là chưa kể Huế, Đà Nẵng, Nha Trang..., nơi nào cũng sản xuất bia riêng. Hà Nội 36 phố phường nhưng ít ai thuộc đủ tên. Bia cũng cỡ 36 loại, dân nhậu chung tình với bia đến đâu cũng khó thuộc hết. Nhờ các quán bia dưới nhà, tôi mới biết các loại bia đen Guiness, bia Kronenburg, bia Stela, bia Tiger, Heineken, San Miguel, Carlberg, Asahi, Sapporo, BGI, rồi bia Huda, Halida, Sài Gòn, Castel, Vinagen... Nhờ lặn lội với dân có bụng (nhậu) tôi lờ mờ hiểu rằng bia có gu của nó. Hà Nội thích Halida và Tiger. Miền trung chuộng Huda. Đà Nẵng, Sông Hàn, Vũng Tàu mê Vieco. Riêng Sài Gòn dân tứ chiến, bia đủ loại, thứ gì cũng có mặt, nhưng bia Halida huy chương quốc tế gì đó của Hà Nội lại không được các "anh hai" duyệt. Ngược lại các "anh giai" ở Hà Nội đôi lần lè nhè phê bình xây dựng tôi: "Mày chán bỏ mẹ, bia bom nhà máy mà còn chê". Tôi phải thú nhận: "Nhà em trong Nam trót ở gần các quán bia, lại làm cái nghề viết lách, nên nhiều

khi được uống, lắm lúc bị uống, không được hợp với bia Hà Nội lắm, các bác bỏ qua!".

Uống bia mà bảo "bị uống" là ngoa ngoắt. Có vẻ thế. Nhưng nếu các bạn ở vào thế của tôi chắc cũng không biết dùng chữ nào hơn. Tôi là người cũng hay uống, nhưng bạn nhậu gọi, đôi lần cũng phải nhờ người ra bảo đi vắng. Bia cũng như người tình, gặp ít còn nhớ, gặp hoài phát mệt. Lại nghĩ, ông Thi Sách hồi xưa, chắc cũng có uống rượu, hồi đó làm gì có bia. Nhưng ông uống tao nhã, sang trọng, hai tay nâng cái ly nhỏ như hạt mít, giơ cao ngang trán, như thể cảm ơn người làm ra ly rượu thơm tho rồi mới uống cạn (chắc ông không hô "một trăm phần trăm" như thế hệ hậu sinh bây giờ).

"Ngàn năm bia rượu vẫn còn trơ trơ..."

Tôi thường ngồi ở trên nhà ngắm cái quán bia. Ở đời thật lạ, lúc tỉnh thì thấy thằng say sao mà ghét thế. Lúc say cả rồi thì thấy thằng nào tỉnh quá cũng đâm hờn. Nó gãi đầu cũng không cho, bắt phải uống vì tội gãi đầu không xin phép. Bia nó là một thứ nước có ma lực. Bạn tôi sáng nào cũng giơ tay làm dấu thề sẽ bỏ rượu, đến chiều lại thấy ngồi ngất ngưởng ở quán. Tôi cũng thế. Trước đây tôi nguyền rủa quán bia làm mất kỷ niệm lãng tử 20 tuổi của mình. Bây giờ chính tôi lăn vào uống. Tôi đã đồng lõa tàn phá con đường thơ mộng này. Ngồi dưới quán nhìn lên cửa sổ nhà mình. Một căn phòng có ánh đèn ấm áp và không có tiếng khui bia. Tôi hoàn toàn có thể gọi bia lên nhà uống. Tại sao không? Nhưng bia là một quần thể, là một tập hợp tùm lum, vừa đáng sợ vừa quyến rũ. Ngồi trên nhà sẽ không có màn láu cá mời mọc đánh giày, mua báo, mua vé số. Sẽ không có mùi mực nướng. Sẽ không có vụ đàn hát xin xỏ, sẽ không nghe những câu hát cải biên đại loại: "Mười năm ăn nhậu một lần say khướt" của đám bạn nhậu coi biển chỉ sâu đến đầu gối.

Quán bia gần nhà có lợi lẫn có hại. Nhờ quán bia, con gái tôi biết được khi say người ta hay choảng nhau bằng gì. Còn bà xã thì mở mang tầm nhìn kinh doanh, phân tích sao quán này đông mà quán kia vắng. Có cái quán bia để hít miễn phí mùi ếch chiên bơ, để có mồi nhậu tức thời khi có khách đến nhà mà tủ lạnh lại rỗng tuếch. Chiều nào vợ con tôi cũng đi tuần một lượt qua các quán bia (thay vì các quán bida như trước) để xem có cái mặt tôi đóng góp trong đó không. Hình như trong hại cũng có lợi. Uống bia không

tốt nhưng uống gần nhà có tác dụng coi nhà luôn (con chó giữ nhà vừa chết). Có chuyện gì, vợ con ngoắt bay lên cũng tiện. Uống bia trước cửa nhà lại được bảo chứng sẽ không bao giờ có dấu son trên má hoặc trên áo. Nhưng trong cái lợi lại có quá nhiều cái hại. Từ khi các quán bia ồ ạt đổ bộ đến đây, tôi nộp tiền chợ có ít đi trông thấy. Các chủ quán bia tôi có quen vài người (để ký sổ khi hết tiền). Họ lạc quan lắm "Trăm năm bia đá cũng mòn. Ngàn năm bia rượu vẫn còn trơ trơ" mà! Bà chị ở tít quận 10 cũng phi đến trách: "Họ cho mướn đất mà không cho chị hay. Bán bia ở đường Thi Sách này được lắm!".

Ôi con đường thơ mộng của tôi, sao nó lại đến nông nỗi này. Người ta chỉ còn biết đến nó như một trung tâm ăn nhậu. Chắc tại trước chính quyền Sài Gòn đã đặt hãng bia rượu ở cuối con đường này. Không biết trên đất nước này có bao nhiêu con đường bia bọt như thế? Người ta thì viết phóng sự "Con đường tơ lụa" còn tôi thì đành viết "Con đường bia bọt" vậy.

Nhậu thì nhậu mà thương thì thương

Đôi trai gái chia tay mỗi đêm như Romeo và Juliet xưa kia bây giờ đã chia tay thực sự. Nàng đi lấy chồng. Nhà nàng cũng đã cho thuê mở quán bia phía trước. Đâu còn cái chuồng bồ câu để đôi bạn ví von. Bây giờ trên ô cửa thơ mộng đó là những hàng chữ "Cho tôi xin chữ V" để quảng cáo bia Vinagen hay một câu gì đại loại như "Mát, ngon, tuyệt hảo". Bia nào mà chả cho mình là nhất, khổ quá.

Đêm nay tôi lại mất ngủ (có lẽ vì thiếu bia). Đành ra ngồi nhìn mấy cái quán bia vắng lạnh sau một ngày bão tố. Khắp nơi hô hào chống ăn nhậu. Nhưng khắp nơi sản xuất bia. Các đô thị đều tràn ngập bia. Các liên doanh hoan hỉ loan báo dây chuyền sản xuất mới. Nói một đằng làm một nẻo, bao giờ mới chống được sự ăn nhậu đang trở thành một tệ nạn, một thứ quốc nạn thật sự (tội nghiệp cho tôi - một nạn nhân).

Con đường Thi Sách lâu lắm rồi không còn ánh trăng. Chẳng còn đôi lứa nào thủ thỉ dìu nhau đi. Chẳng còn chú ngựa độc hành tư lự nào. Từ đầu đường đến cuối đường, chỉ còn các quán bia, bia và bia.

Tôi không trở lại tuổi hai mươi được nữa. Nhưng phải làm cái gì để trả lại con đường Thi Sách nên thơ của tôi chứ. Viết một bài báo chẳng hạn. Tôi

vỗ đùi. Một ý tưởng hay, xứng đáng tự thưởng một ly bia lắm.

1994

Tôi là đà điểu Củ Chi

• *Nguyễn Dũng Nhân*

Từ Úc châu đến Củ Chi

Người ta vẫn hay cãi nhau là quả trứng có trước hay con gà (hoặc con đà điểu) có trước. Tôi không cần biết điều ấy. Tôi chỉ biết khi tôi hé mắt chào đời là từ một quả trứng tại trại chăn nuôi của anh Thái Đức Hón, chủ tôi sau này. Người ta gọi nơi tôi vừa chào đời là xã Hiệp Phước huyện Củ Chi thuộc thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam. Như vậy từ Mỹ, tôi đã được bay một chuyến đúng nửa vòng trái đất. Câu nói đầu tiên tôi được nghe ở sân bay Tân Sơn Nhất là tiếng của mấy anh hải quan: "Thùng gì mà bọc kỹ vậy?". Chủ tôi trả lời: "Trứng đà điểu!". Họ bảo cho kiểm tra. Chủ tôi đáp: "Thì cứ kiểm tra, nhưng xin nhớ đeo găng tay kẻo hư hết trứng". Kiểm tra xong người ta bình luận: "Ông nội này thiệt là ngược đời, nhập gì không nhập lại nhập trứng đà điểu".

Hai ông nhà báo thấy chưa, tôi đã được chú ý ngay từ sân bay rồi đấy. Cái câu: "Nâng như nâng trứng" của Việt Nam thiệt là đúng. Tôi lại không phải trứng thường mà là trứng đà điểu, một quả trứng VIP (quan trọng) gốc EMU Úc hẳn hoi. Trứng Úc, mua từ Pháp về Mỹ rồi đưa sang Việt Nam. Em của chủ tôi là anh Tăng Thuận - Việt kiều làm nghề nhập hàng cho các vườn thú ở Mỹ - là người đặt mua 30 quả trứng đà điểu để gửi cho anh mình. Anh ta bảo: "Từ khi có nạn bò điên ở Anh, các nước Âu, Mỹ bắt đầu chú ý đến thịt đà điểu". Hóa ra tầm quan trọng là ở đó. Tôi có một giá trị đáng kể mà bọn vịt siêu trứng khó mơ thấy nổi: 200 USD một quả trứng giống có thể nở. Tôi nhấn mạnh là có thể nở vì nếu trứng không nở khác nào trứng... ốp lết để ăn bánh mì ký sổ ở căngtin cơ quan. Có người chất vấn chủ tôi: "Tại sao có những tài liệu nói rằng trứng đà điểu giống chỉ có trên dưới 150 USD mà lại bảo mua tới 200 USD?". Chủ tôi đáp nhỏ nhẹ: "Chắc tại ông mua nhầm!". Tôi sướng quá. Trả lời thế mới là trả lời chứ. Không phải mua nhầm đâu, mà là mua trứng có phôi khác với trứng không phôi. Nếu có phôi, xác suất nở cao, bảo đảm thắng lợi. Trứng nhập về không có phôi có quyền bắt đền người bán. Vì nuôi đà điểu lần đầu nên từ cán bộ Cục Khuyến nông khoa học đầy mình đến ông hàng xóm chỉ mê quốc lủi đều quan tâm đến sự thành bại. Chủ tôi không muốn chúng tôi chung số phận với bọn vịt lộn là vì thế. Chủ tôi cũng viết thư xin đổi số trứng không có tương lai sáng sủa và nhà cung cấp đã đáp ứng ngay. Trong số 30 anh chị em chúng tôi, chỉ có 16 đứa may mắn chào đời sau hơn 40 ngày ấp, và sau đó 2 đứa lại tỏ ra không thích nghi môi trường mới nên bị loại khỏi danh sách. Từ đó tôi ý thức được rằng căn bệnh quái ác nhất mà chúng tôi nên tránh là bệnh về tiêu hóa. Còn lại 14 đứa đã được hơn 7 tháng tuổi, đứng thẳng còn cao hơn cả hai ông nhà báo không quá 1m60 này. Ngay từ nhỏ chủ tôi đã làm khai sinh, đánh số đeo vòng và xác định giới tính để theo dõi sự phát triển của chúng tôi. Làm thế để làm gì nhỉ? Để mai mốt khi chúng tôi lớn lên sẽ giống y hệt nhau, các nhà nghiên cứu còn phân biệt được và cho phối giống với đà điểu nơi khác, tránh tình trạng đồng huyết khi nhân giống phát triển đàn đà điểu. Từ đó sẽ sinh ra một thế hệ đà điểu mới, đà điểu Củ Chi.

Tuổi ấu thơ

Khi mới sinh ra đời, trông tôi không khác gì một chú gà con, có điều cao giò hơn một chút. Khi tôi lớn thêm một chút nữa, hai người con của chủ tôi

từ Sài Gòn về chơi đã nhầm tôi với những con chim trĩ hay gà lôi xa lạ nào đó. Cũng chả trách được, vì trên bộ lông của tôi lúc đó có những sọc màu sáng. Mãi đến khi tôi phổng phao thực sự, bộ lông mới đen nhánh và xù ra một cách táo tợn như bây giờ. Chắc chắn bọn tôi không phải là những kẻ đẹp mã vì cái cổ quá dài và đôi chân như hai ống sậy, còn thân hình thì tròn xoe suốt ngày ôm khư khư chiếc áo lông xù như sợ ai chôm mất. Tôi rất xấu hổ khi bị những kẻ tò mò đến xem phán cho hai chữ là tạp ăn. Quả thật tôi ăn nhiều và không khó tính lắm trước những thực đơn chẳng lấy gì làm phong phú. Mỗi tháng tôi có thể tăng trọng khoảng 5 kg. Cái thói tạp ăn làm khổ tôi, nhất là khi tôi được biết nhiều bạn đồng loại đã từng ra đi vì ăn nhầm những thứ không nên biết tới. Khi khám nghiệm tử thi những chú đà điểu xấu số, người ta giận dữ khi thấy đủ thứ linh tinh như vỏ chai, lon bia, dây cao su và cả khăn tay nữa. Tôi nghĩ rằng cái chuồng đã ngăn cản tôi chứ không tôi sẽ phải đá đít những kẻ chơi ác đó mấy cái cho bõ tức. Xin nhớ là họ đà điểu chạy rất nhanh đấy nhé. Tôi biết thân biết phận, thường ăn cám hỗn hợp dành cho gia súc và thêm ít cỏ, bữa nào đại tiệc thì có thể chén thêm ít thịt, nên đến giờ tôi được coi là khỏe mạnh nhất đàn. Tôi tuân theo một thói quen cha sinh mẹ đẻ là sáng nào cũng tập chạy. Bọn trong đàn cũng thế. Hình như con cá đẻ ra đã biết bơi, còn bọn đà điểu chúng tôi đẻ ra là biết chạy. Chúng tôi chạy đều, chạy rầm rập, chạy đầy khí thế, chạy thành hàng, không xô đẩy va quệt, không cãi nhau chí chóe. Chủ tôi cứ than phiền là nông trại rộng tới 5 mẫu đất, nhưng mới sử dụng được 1,5 mẫu. Vốn đổ vào đây vài trăm triệu, tương đương số vốn để mở một điểm bi-a máy lạnh. Để có cơ ngơi này, chủ tôi phải huy động vốn của bà con và vay ngân hàng. Cái chuồng tôi ở cũng là hậu quả của sự thiếu kinh phí, nó chỉ dài khoảng tám chục mét, rộng ba mét, chạy không đã. Sau khi chạy chán, tôi chuyển sang đi bộ. Suốt ngày tôi ở ngoài nắng, chỉ khi mưa thật to mới vào tạm trú trong cái gian nhà nhỏ thường để chậu cám mà tôi vẫn gọi là phòng ăn. Đà điểu là cư dân của sa mạc, đồng cỏ, rừng hoang... vì vậy tôi vẫn giữ thói quen ngủ ngoài trời. Ngoài những người làm công mà ông chủ tuyển chọn khá kỹ từ các tỉnh về, tôi chẳng có ai làm bạn. Mặc dù chung quanh là những ao nuôi cá tai tượng, những hồ nuôi ba ba, những đầm nuôi cá sấu... nhưng chẳng bao giờ tôi thấy được mặt mũi quý vị hàng xóm thế nào. Suy cho cùng nỗi cô đơn của chúng tôi là hoàn toàn có thể hiểu được. Hai anh chàng nhà báo có bộ mặt bận rộn kia có vẻ không muốn tin vào điều đó. Ừ thì chúng tôi không phải là những con đà điểu thương mại đầu tiên có mặt ở Việt Nam. Năm 1995 trứng đà điểu đã chính thức nhập cảnh vào Việt Nam,

nhưng đó là đà điểu Châu Phi, khi ra đời trình làng những chú đà điểu ấy to lớn lực lưỡng hơn đà điểu Châu Úc. Lứa trứng này đã được cho ấp tại Trung tâm nghiên cứu gia cầm Thụy Phương (Viện Chăn nuôi Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn).

Đà Điểu - Thực phẩm của Thế kỷ 21

Theo tôi biết, bạn bè tôi có thể đông hơn vào thời gian tới vì đó đây đã có những người rục rịch đầu tư vào lĩnh vực nuôi đà điểu. Song có lẽ ước mơ cung cấp đà điểu Úc châu cho thị trường Việt Nam thực sự bắt đầu từ một cá nhân không mấy tên tuổi là chủ tôi - anh Thái Đức Hón - với sự động viên của Cục Khuyến nông vốn rất thận trọng. Người ta đã phải trả giá cho phong trào nuôi ốc bươu vàng, đã dị ứng nuôi cá trê phi, làm giàu với chim cút, mơ tưởng xa xôi với hươu sao... Sự thận trọng đó hoàn toàn cần thiết. Trong khi một anh nhà báo lôi trong túi cái máy ảnh và liên tục hành hạ tôi bằng ánh đèn flash nhức mắt thì một anh lại quay ra phỏng vấn ông chủ tôi. Thú thật, đến lúc này tôi mới để ý đến diện mạo và "lý lịch trích ngang" của ông chủ mình. Qua câu chuyện giữa hai người, tôi mới biết chủ tôi là người gốc Hoa, tên tiếng Hoa là Tăng Đại Khang, năm nay mới 40 tuổi. Trước giải phóng anh đã học ngành thủy sản. Đầu tiên anh chỉ định nuôi cá sấu. Nhưng cá sấu có đầu vào nhưng lại không có đầu ra. Bí quá, anh nghe theo em là Tăng Thuận nuôi thử đà điểu, loại đà điểu này được các nước đánh giá là thực phẩm của thế kỷ 21, ngon hơn các loại thịt khác. Theo dân sành điệu, thịt đà điểu hơi giống thịt bò, ngon như thịt gà, có ưu điểm là ít mỡ và

ít chất cholesterol quái quỷ gì đó. Ở các nhà hàng thịt, thịt đà điểu là món ăn sang trọng. Người ta mua vào 100 nghìn đồng/kg, và chế biến xong thu lời gấp đôi. Khi sống, đà điểu chịu được nhiệt độ cực lạnh cũng như cực nóng, nên khi lấy da làm thành túi xách, giày dép cũng siêu bền, làm áo khoác cũng đáng tiền chơi ngông. Gia đình anh Hón còn có một tổ hợp chế biến sản phẩm từ da, làm các mặt hàng như ví, thắt lưng, túi, giày dép... nên nuôi đà điểu hoàn toàn không sợ lỗ. Còn lông đà điểu chắc chắn là hơn lông gà, vì khi xay nhỏ cực mịn, có thể làm vật liệu lau chùi các loại ống kính máy móc tinh xảo (như lau cái máy ảnh hung hăng của tay nhà báo chẳng hạn). Nghe nói gân đà điểu có thể dùng thay thế nối cho gân người, mắt đà điểu có thể giúp ích ghép giác mạc mắt người, não đà điểu có thể dùng chữa bệnh loạn và mất trí nhớ... Bao nhiêu là cái có thể. Tôi thấy chạnh lòng khi chủ tôi còn khoe ngay cả vỏ trứng đà điểu cũng có thể vẽ, chạm khắc làm đồ mỹ nghệ. Tóm lại là bọn đà điểu chúng tôi là loài vật dễ nuôi, có nhiều lợi ích, lại không phải là động vật cấm trong sách Đỏ của Quỹ Bảo vệ động vật Thế Giới, tha hồ mà khai thác. Tay nhà báo cắm đầu ghi chép mà không biết rằng cứ mỗi chữ của y đều ngoáy vào nỗi đau số phận của tôi. Nhưng tôi thật mát ruột gan khi nghe chủ tôi nói: “Khách hàng của chúng tôi là các khu vui chơi giải trí chứ không phải các nhà hàng quan trọng. Bây giờ chưa phải là lúc nghĩ đến thịt đà điểu rô-ti. Chúng tôi mới nuôi để thử nghiệm. Nếu bằng lòng thì tôi đã có thể bán cả 14 chú đà điểu này cho người đặt hàng rồi”. Tôi và ông chủ đã quen nhau khá lâu, tôi không những cho phép anh đến gần mà còn dám gạ mỏ vào anh nữa. Người lạ thì đừng hòng nhé... Ai bảo đà điểu không biết mổ thì cứ đến gần thử xem.

Nhưng sau khi đứng thật xa ngắm nghía bữa ăn tập thể của chúng tôi, hai ông nhà báo theo chủ tôi vào nhà uống nước. Nông trại mới lập bốn năm, cây cối chưa đủ bóng mát để che cái đầu hai ngày bệnh viện ba ngày trạm xá của mấy gã thị thành. Trong nhà, họ long trọng trao cho chủ tôi cái gọi là cạc-vi-dít và nói toàn những lời có cánh, nào là Việt Nam sẽ là mảnh đất phù hợp để phát triển nghề nuôi đà điểu, sẽ đuổi kịp con số 1.500 con đà điểu của tỉnh Quảng Châu (Trung Quốc), cứ làm như tương lai bọn đà điểu Củ Chi là ở cây đũa thần không bằng. Chủ tôi không dám lạc quan, nói: “Đối với tôi bộ bài đã chia xong, chỉ còn chờ xem mình được mấy nút, nếu bù là thua luôn”. Nhưng thực tế sức mấy mà bù, nếu bù làm sao chủ tôi dám dự tính mua thêm cả trăm trứng vào mùa sau, khi đã có kinh nghiệm và tài chính?

Hai ông nhà báo ra về theo cái lối đã đến, tức là dọc theo những cột điện anh Hón đã bỏ tiền ra kéo điện quốc gia vào xã. Mặt trời bắt đầu xuống thấp dần làm nổi bật bóng đen của những chú đà điểu trên màu vàng hoàng hôn.

Bún riêu, hương vị bình dân Sài Gòn thân thương

• *Trần Tiến Dũng*

Khi những cơn mưa Sài Gòn bắt đầu dày hột hơn thì không gian từ xế trưa đến chiều tối của thành phố này có gương mặt của những người mua gánh bán bưng, đời mua bán hàng rong trong mưa chiều đều buồn, rất buồn! Một người bạn Việt kiều đi cùng tôi nói: "Nhìn chiều Sài Gòn không nắng, tôi nhớ gánh bún riêu, tôi thèm tô bún riêu ế của má tôi quá!"

Chúng tôi bèn rủ nhau đi ăn bún riêu. Trong vai người dẫn đường, tôi cố gắng lục tìm những hàng bún riêu bán rong nổi tiếng. Trong nghề bán món ăn ở Sài Gòn hàng phở ngon, hủ tiếu ngon... có thể khiến cho chủ làm giàu nhưng tôi chưa từng nghe nói ai bán bún riêu ngon mà nên nhà cao cửa rộng bao giờ. Một gánh bún riêu dẫu ngon cũng khó rời được số phận gánh hàng rong hẩm hiu.

Trước đây ở Chợ Lớn, tôi nhớ có hàng bún riêu nấu theo kiểu người Hoa ở một con hẻm đối diện với khu Đại Thế Giới, quận 5, tôi cũng nhớ ở Bình

Thạnh, nhớ có cả một con đường bán bún riêu, rồi ở quận 10, trên một con hẻm đường Nguyễn Kim cũng có một hàng bún riêu ngon nổi tiếng...

Người bán bún riêu hạng sang

Khi nói về bún riêu hạng sang, tôi không có ý nói về chuyện giá cả hay tô bún riêu được bán trong những tiệm ăn bề thế, tôi muốn nói về những người danh giá, nhưng vì thời cuộc, vì cơ nghiệp thất bại phải mở hàng bún riêu bán tạm bợ bên đường để mưu sinh

Tôi nhớ có lần bạn rủ đi ăn ủng hộ một hàng bún riêu của một mệnh phụ gặp lúc gia cảnh thất thời. Người mệnh phụ này ngày đó dù ăn mặc bình dân nhưng vẫn quí phái lắm, quí phái tới mức khi gia nhập đội quân kiếm sống vỉa hè chụp giật vẫn không cách gì giấu được vẻ kiêu kỳ. Nhưng bún riêu của bà không ngon, đó là một sự thật, có thể trước đó bà nấu bún riêu cho chồng, cho khách sang thưởng thức là rất ngon, nhưng thời thế đã khác, vì với giá bình dân, với khẩu vị ăn cầu no của người lao động, gánh hàng bún riêu và tô bún riêu của bà lạc lõng như một thân phận bị hất hủi.

Chúng tôi ngày đó chỉ là những cậu học sinh trung học quí mến và ngưỡng mộ bà, có lần bạn tôi nói với bà. “Cô ơi, sao cô không nấu giống như người ta có huyết có đậu hủ, dễ bán dễ ăn hơn.” Tới giờ tôi vẫn nhớ cái lắc đầu nhẹ nhàng với đôi mắt rướm đỏ của bà. “Để cô thử, nhưng chắc là cô không quen.” Với tôi, phải sau ngày gánh bún riêu của bà bị đuổi khỏi vỉa hè, tôi mới biết là mình đã được ăn những tô bún riêu bán từ một người gắn liền với một thời, một thể chế đã mất .

Bún riêu, mắm tôm, rau muống sống

Ở một thị xã miền Nam nơi tôi sống thời thơ ấu tôi không tìm thấy món bún riêu. Khi lên Sài Gòn học, tôi được ăn bún riêu và được biết đó là món của người Bắc di cư mang vô. Tô bún riêu đầu tiên tôi được ăn là của một bà già người Bắc di cư chít khăn đen, răng cười đen bóng ở khu Hạnh Thông Tây, Gò Vấp. Tô bún riêu của bà không có huyết heo chỉ có đậu hủ. Kiểu bún riêu có thêm mấy cục huyết heo là của người Hoa, sau này có những tô bún riêu người ta còn cho thêm chả lụa cây hoặc chả lụa miếng. Nhưng dù

có thêm gì đi nữa thì cũng chỉ là thực phẩm phụ ăn kèm, phần chính là riêu cua biển, cua đồng hoặc riêu cấy, cà chua, mắm tôm và rau muống bào.

Không món ăn nào dễ nấu bằng món bún riêu nhưng cũng không món ăn nào khó nấu cho ngon bằng món này. Ở một góc nhìn khác cũng có thể nói thêm là không món ăn nào dễ ăn bằng món bún riêu, cũng như không món nào cho dù nấu dở vẫn ra mùi vị đậm đà như bún riêu. Một người có cả đời "chuyên nghiệp" bán hàng rong nói: "Nhà nào cũng biết nấu bún riêu hết á, ra đường gặp hôm nào mưa dầm, ngửi được mùi khói bún riêu là sôi bụng, chảy nước miếng muốn ăn, muốn húp xì xụp." Ngày nay ở Sài Gòn luôn chực chờ hiểm họa dịch tả và hãi hùng với "công nghệ" trồng rau muống bẩn, nhưng không hiểu sao người sành ăn bún riêu nào cũng khoái nêm mắm tôm đen cả tô bún rồi lại thêm rau muống bắp chuối bào sống.

Ngày nay khó tìm thấy ở Sài Gòn một nơi nào đó nấu bún riêu bằng cua biển hay cua đồng, bún được nấu chủ yếu bằng con cấy (còn gọi là con còng). Nhưng riêng ở một con hẻm đường Nguyễn Kim, gánh hàng bún riêu nổi tiếng có từ trước năm 1975 của một gia đình người Bắc di cư trước sau vẫn nấu bún riêu chỉ với tôm khô và cà chua. Hàng bún riêu này bán từ đầu giờ trưa đến xế chiều là hết, tô bún riêu ở đây nước lèo trong veo thơm ngon lạ lùng. Bà cụ bán bún riêu ngày xưa đã mất, những người con gái của bà người thì đi xuất cảnh người ở lại đều đã già nhưng hương vị hàng bún riêu tôm khô và phong cách bán hàng vẫn không hề thay đổi. Tôi mỗi dịp trở lại đây ăn bún riêu, lần nào cũng hỏi thăm bà cụ. Tôi làm như không hay không biết cụ bà đã mất, lần nào tôi cũng khoe với cô con gái của bà cụ nay cũng sắp thành bà già rằng: "Em biết hông, hồi nhỏ mỗi lần tôi được ghé vô ăn bún ở chỗ em là mừng húm..."

Hương vị bình dân

Một người ghiền ăn bún riêu triết lý với tôi: "Món này thoạt nhìn có mẹ gì đâu. Nhưng nhờ vậy mà họ không nâng nó lên hàng đậm đà bản sắc dân tộc, đỡ nhức đầu. Này nhá, nước lèo với chút rong rêu phơ phất giống như rong rêu của một cái giếng, con mương quê nghèo nào đó, màu vàng điểm đỏ của cà chua, dầu hột điều, gạch cua trông như ánh sáng lúc mặt trời lên còn đọng lại. Mùi của mắm tôm, rau kinh giới, rau muống bào bình thường

là thứ mùi khó ngửi, nhưng khi quyện lại là ra thứ quê nhà, ra bà, ra mẹ, ra chị không lẫn vào đâu được.”

Nói chung, về món bún riêu người ta có thể tìm thấy khắp mọi vỉa hè hẻm cụt của cái đô thị lớn nhất nước này. Bún riêu nếu ăn vào buổi sáng được xếp ngang hàng với món xôi, bánh mì, nếu ăn vào buổi chiều thì ngang với cháo huyết, hủ tiếu gõ. Số phận của món ăn này phải chăng được “thiên định” tặng riêng cho người nghèo, người thất cơ lỡ vận cần đến với nhau, nương tựa giúp nhau ấm bụng và mưu sinh.

Vào một ngày mưa của Sài Gòn, dù là người sang hay hèn, chỉ cần bạn là người không chấp, không nghi kỵ dơ sạch thì nồi bún riêu đang sôi sùng sục với những cuộn khói thơm nồng, sẽ giúp bạn có thêm một món ăn để trọn vẹn nhớ và thương hương vị ẩm thực bình dân Sài Gòn.

Ăn Tết ta và món củ kiệu tôm khô

• Trần Tiến Dũng

Trước cả hội tảo mộ, lặt lá mai, hái dưa hấu... hình ảnh tết đến sớm nhất đối với mọi gia đình người Việt Nam là những bó củ kiệu, củ hành, củ cải... được các bà các chị mang từ chợ về để chế biến thành những món được gọi chung là dưa món. Nhưng trong những món được ưa thích nhất đó của các gia đình người miền Nam phải nói là củ kiệu.

Vùng cung cấp củ kiệu lớn nhất ở Việt Nam có lẽ là Bình Định, Khánh Hòa, Đồng Tháp... Cứ bắt đầu vào tháng chạp là ở các chợ đầu mối Sài Gòn ùn ùn đưa củ kiệu về các chợ nhỏ. Nhìn những bành củ kiệu bự tổ chảng như mảng cỏ lớn được đưa ra bán, ít ai hình dung được là chỉ sau ít ngày, đám cỏ lấm lem bùn đất đó sẽ hóa thân thành món củ kiệu trắng tươi trong hủ thuỷ tinh của mỗi gia đình.

Việc chế biến món củ kiệu cũng chẳng có gì công phu nhưng công đoạn ngâm nước tro, cắt, lột, phơi nắng củ kiệu cũng không thể nói là dễ dàng. Một người đàn ông nói. “Ra tiệm mua củ kiệu làm sẵn thì ăn không vừa miệng, còn ăn của vợ làm thì lại sợ tiếng bả rên kể công đau lưng mỏi vai.” Đúng là ai có ngồi tách từng lớp vỏ của kiệu mỏng dính để có từng củ kiệu trắng tươi mới biết là “ăn chua” thế nào.

Theo sách thì củ kiệu: vị đắng, tính ấm, làm ấm bụng, tán khí kết, khỏi đầy hơi, bổ thận khí, mạnh dương, còn có tác dụng lợi tiểu, chữa chứng bệnh đái gắt, nếu ăn đều thì chịu được rét lạnh, bổ khí, điều hòa nội tạng cho béo khỏe. Nhưng hỏi ra chẳng mấy ai quan tâm đến chuyện ăn nên thuốc của củ kiệu, chỉ thấy nhà nhà, người người khoái khẩu là ăn tới, nhất là dân nhậu lại càng ăn để đưa cay cho tới luôn.

Người ta nói các món dưa món ở Việt Nam là một "phát minh" của người nghèo để nuốt trôi bữa cơm thiếu thốn đồ ăn, có người phủ nhận, họ cho rằng mấy tay nhà giàu bữa ăn thịt cá ê hề cũng rất cần dưa món kích thích thêm khẩu vị mà tận hưởng món ngon thế gian. Nhưng có lẽ chỉ riêng món củ kiệu-dưa hành trong ba ngày tết là đạt được sự đồng thuận cao nhờ hiệu quả trong việc giúp cả dân giàu, người nghèo "hóa độ" được thịt mỡ, bánh chưng và cả "núi" những món ngon khác trong ba bữa tết.

Nói về mâm cơm ngày tết VN ai cũng nói đến những món được tôn vinh là quốc hồn quốc tuý nhưng dám chắc là không ai không đưa đũa gắp món củ kiệu tôm khô.

Khác với người miền Bắc ăn dưa món kèm bánh chưng, người miền Nam không ăn củ kiệu với bánh tét bao giờ. Theo cách của nhiều gia đình Sài Gòn, dĩa củ kiệu tôm khô là một món riêng. Một dĩa củ kiệu-tôm khô có rắc thêm một lớp đường cát trắng, có khi thêm vài lát hột vịt bắc thảo. Món này phụ nữ, trẻ con có thể ăn chơi nhưng với cánh đàn ông ưa bia rượu lại là món đưa cay ngày tết thượng hạng. Khoái khẩu và dễ nuốt đến nỗi - nhiều tay bợm nhậu đi chúc tết, nốc rượu bia suốt cả ngày mà trong bụng chỉ có củ kiệu, tôm khô. Một tay bợm nhậu gân cổ tôn vinh món mồi tôm khô-củ kiệu như sau: "Quí vị có thấy các món Ta nào lại hạp rơ với bia tây bằng tôm khô củ kiệu chưa?"

Thật khó mà tả hết vị ngon chảy nước miếng của món củ kiệu-tôm khô. Thật kỳ lạ khi món củ kiệu vốn là một món đồ chua nhưng khi ăn vào lại có vị ngọt nồng nàn, ăn kèm với vài con tôm khô, nhất là tôm bạc đất sẽ được thêm vị ngọt bùi từ thịt tôm, nếu để ngấm lâu một chút vào vị giấm có trộn đường thì lại thêm vị ngọt khác thường khó tả, rồi chấm một chút tương có ớt xắt lại thêm vị ngọt mặn, ngọt cay. Kể ngần đó vị ngọt vẫn chưa đủ, nếu

không cảm nhận được tổng hòa mùi thơm khó tả có một không hai của món củ kiệu-tôm khô.

Dù ngày nay, cánh bác sĩ thông qua báo chí vẫn cố khuyên người ta tránh ăn các món lên men để phòng ngừa bệnh ung thư, nhưng nhiều nhà nghiên cứu và cả trang Wikipedia tiếng Việt đều cho rằng cây củ kiệu có từ thời các Vua Hùng và do một nàng Mỵ Nương có tên là Kiệu tìm ra, nên từ đó loại cỏ thơm này có tên là Kiệu.

Không ai biết cứ liệu trên có đúng hay không, dù người ta có quyền hồ nghi nhưng sẽ là "khủng hoảng" khó tưởng tượng nếu ăn tết ở Sài Gòn mà lại không có dưa món, củ kiệu tôm khô.

Những con mắt cư xá

• *Nam Đan*

... có một thời như thế

giấc ngủ chập chờn theo giá vàng giá gạo

hàng cây đẫm sương ướt đầm trí nhớ

con tim ăn mày những giấc mơ

... có một thời như thế

em đến với tôi

nắng lao đao những chiều bến sông

Sài Gòn áo cơm méo mặt

xe đạp không là đu bay

gô cơm sao nuôi tôi làm xiếc

nhưng em

nụ vàng bé xíu nở dịu dàng

ghé môi hôn đời ngày mới lớn...

Đó là Sài Gòn trong trí nhớ của tôi. Thời gian của đoạn thơ này là khoảng đầu những năm 80. Lúc đó tôi sống ở cư xá Thanh Đa.

Nói về Sài Gòn, người ta không thể bỏ sót những khu cư xá cao tầng như cư xá Thanh Đa, cư xá Nguyễn Kim, cư xá Nguyễn Thiện Thuật... Hầu hết chúng được xây cất trước năm 1975, khoảng năm 1972, và dành bán cho

những gia đình công chức. Ba mẹ tôi là nhà giáo nên cũng mua được một căn hộ nhỏ ở cư xá Thanh Đa.

Thanh Đa như một hòn đảo nhỏ sông Sài Gòn chảy bao quanh. Đi vào bằng một đường duy nhất là phải qua cây cầu Kinh, nhìn qua bên phải là cầu xa lộ, bên trái là cầu Bình Triệu, đi xuống là tiếp giáp vùng Bình Quới, cách một khúc sông có thể đi qua bằng đò máy là quận Thủ Đức.

Những khu nhà ở đây chia thành từng "block", có lẽ từ "block" được gọi trại ra tiếng Việt là "lô" và đặt tên theo các chữ cái, như lô A, lô B... và sau đó thì lại đặt theo số thứ tự La Mã như lô I, lô II... Vì thế có hai khu cách nhau một con đường, một bên gọi là lô chữ, bên còn lại là lô số. Mỗi lô có 4 tầng lầu, mỗi tầng lầu có 32 căn hộ, vị chi 32 x 4 = 128 hộ/ 1 lô.

Gia đình tôi dọn về giữa năm 1973, là một trong những gia đình đầu tiên, khi đó cư xá này còn rất vắng, cả lô chỉ có chừng 20 gia đình. Hai năm sau, Thanh Đa đã khá đông người, mọi căn hộ đều có người ở. Số đông là người miền Trung vào từ năm 75.

Những căn hộ ở đây rất nhỏ, mỗi căn có hai phòng ngủ, một phòng khách và nhà bếp, phòng vệ sinh. Nếu gia đình chỉ có hai vợ chồng và một hoặc hai đứa con nhỏ thì khoảng không gian này vừa đủ, nếu đông hơn 4 người thì sẽ chật.

Gia đình tôi lúc đó 12 người. Ba mẹ, ông bà nội và 8 anh em. Tối tối anh em tôi nằm sắp lớp như cá mòi hộp. Giang sơn ông bà là tấm đi-văng trong một phòng. Ba mẹ, hai đứa út và cô em gái trong một phòng. Và như thế, chúng tôi không có khái niệm không gian riêng tư là gì cả. Thậm chí khi có bạn gái cũng không dám đưa về nhà chơi vì không biết sẽ ngồi ở đâu. Nơi vừa không mất tiền, vừa thơ mộng trong trường hợp này là đưa nhau ra bờ sông. Ngồi dọc theo bờ kè nhìn ánh đèn lấp lánh trên hai cây cầu xa xa và lục bình trôi xuôi ngược theo con nước lên con nước xuống, áo mưa che chung hai đầu những khi trời mưa nhanh.

Vài năm sau anh em tôi lớn lên, đứa đi bộ đội, đứa đi làm ăn xa; đứa nào đi làm trong thành phố thì ở lại cơ quan cho tiện và cho nhà đỡ chật. Đó cũng

là tình trạng chung của nhiều gia đình hàng xóm; sống cùng tình cảnh nên gần gũi và thông cảm đùm bọc cho nhau.

Chung quanh là sông bao bọc, mà hệ thống cống thoát nước kém, lại xuống cấp theo thời gian nên mỗi năm cứ đến độ tháng mười vào mùa cường triều thì Thanh Đa lại ngập nước. “Phố bỗng là dòng sông uốn quanh...” là chuyện thường ngày. Sau này, vì tôi ghét cảnh nước ngập nên không còn thấy câu hát ấy thơ mộng chút nào; xét cho cùng việc thi vị hóa một tình cảnh tệ hại thì chẳng khác gì những liều thuốc mê ngắn hạn, hay tệ hơn, điều lừa mị.

Những buổi sáng mưa mùa đông lất phất, Sài Gòn chỉ vừa lành lạnh. Trên da mặt như có những ngọn kim li ti châm vào, vừa đủ cho con gái làm điệu lấy áo len nhiều màu ra mặc. Tôi theo vài tên bạn ra chợ Thanh Đa ngồi gác chân trên những chiếc ghế đẩu vì nước ngập lấp xấp uống cà phê cóc. Dạo đó thích ngồi cà phê Ba Cô. Cà phê đen ly xây chừng, thuốc lá đen Vàm Cỏ, hay Đà Lạt; có khi phải ghi sổ, nhưng được ngắm nhìn màu da trắng hồng của những đôi bắp chân quần xắn lên ngang gối của ba chị em cô chủ cũng thấy đời đáng yêu.

Mấy năm sau Sài Gòn có thêm món lẩu dê vừa ngon lại khá rẻ; bốn năm thằng chỉ kêu một cái lẩu là đủ ngồi cạn mấy xị rượu thuốc rẻ tiền. Vì chỉ có cái lẩu nhỏ nên mỗi khi nhậu một tên phải chạy mua thêm một gói mì 10 vắt loại hợp tác xã làm, giấu dưới gầm bàn để chủ quán không thấy; thỉnh thoảng lại bỏ thêm vào lẩu vài vắt làm mồi. Vì loại mì này rẻ tiền hơn giá mì do quán tính, nên chúng tôi gọi đùa là “mì lựu đạn”. Chủ quán thỉnh thoảng lại xách xô nước lèo châm thêm vào lẩu cho mấy thiên tài chưa gặp vận. Thế là mấy “Hồ trường”* cũng cạn! Bây giờ quán lẩu dê Tri Kỷ ngày càng đông khách.

Một tên bạn, Như, cho tôi tá túc trong phòng nó ở lô II, từ 11:30 khuya đến 5:00 sáng; chỉ được về nhà sau khi mẹ nó ngủ và ra khỏi nhà trước khi bà thức. Như có cô em gái xinh ơi là xinh. Mỗi đêm cô thức chờ bọn tôi về để mở cửa dùm. Giường của Hương đặt kế bên cửa. Cô đứng trên giường với tay mở cửa và để cho bọn tôi rón rén bước luồn dưới cánh tay. Thời trai trẻ tôi bước ngang nghe mùi hương con gái dịu thơm nồng nàn đến tận mai sau!

Những đêm trời mưa cúp điện, những khối đen building sừng sững dị dạng. Khi đó, lần mò trong cầu thang trơn ướt mà dắt được chiếc xe đạp lên tận lầu ba là một kì công.

Có đêm đi làm về khuya, mọi nhà đã đóng cửa tắt đèn im phắc. Bỗng nhiên tôi nghe tiếng ồn ào, thì ra có một cô gái điên cởi áo quần chạy ra khỏi nhà ở lầu bốn, làm người nhà phải đuổi theo bắt về. Khi ấy những cánh cửa sổ đột nhiên cùng đồng loạt mở, hắt ánh đèn ra. Những cánh cửa sổ như những con mắt tò mò ngó xuống. Cô điên chạy cuống cuồng rồi vấp ngã, vùng vẫy khóc khi người nhà dắt về. Lần sau cùng cô không chạy, nhưng quấn mình trong tấm drap rồi nhảy xuống từ cửa sổ lầu 4 như một cánh bướm trắng bay khỏi trần gian. Đêm đó, những con mắt cư xá chong đèn rất khuya.

Theo những đổi thay của đời sống, gia đình tôi tản mát nhiều nơi. Mẹ tôi bệnh nặng về sống những năm cuối đời trong căn hộ đó với thằng em kế và gia đình một vợ hai con của nó. Trước đó, ông bà tôi cũng lần lượt qua đời trên chiếc đi-văng cũ.

Nhiều năm sau trở về, những người quen cũ không còn mấy ai. Tôi ghé thăm nhà một người bạn của gia đình, họ không nhận ra. Ngày đó tôi là một thằng con trai gầy gò, bây giờ đã là một gã đàn ông với hơn nửa đời người.

Khu đất ruộng sau ủy ban phường nay có nhiều biệt thự sang trọng xây lên trên đó. Quán nhậu mái lá lụp xụp ngày xưa tôi hay ra ngồi mỗi khi có lương cùng mấy tên bạn giáo viên nay là nhà hàng cháo vịt Thanh Đa lừng danh. Nổi tiếng đến nỗi Việt kiều ở tận đâu đâu có về Sài Gòn cũng tìm ghé đến ăn. Tôi tiếc, giá mà ngày xưa mình chịu khó vừa ngồi phụ nhổ lông vịt vừa làm thơ cùng hai cô chủ thì giờ đây có khi đời lại khá!

Đời sống vật chất mọi người khá ra. Khu Bình Quới lập thêm nhiều nhà hàng và khu vui chơi, trở nên nổi tiếng với những quán cà phê dọc hai bờ sông. Mỗi tối thứ bảy và chủ nhật nườm nượp xe gắn máy của tình nhân chở nhau từ Sài Gòn về ngồi nhìn sông nước và yêu đương nhau.

Tôi gặp lại nụ vàng bé xíu ngày xưa, thấy đôi tay nàng nổi đầy những lằn gân xanh cực nhọc.

Thanh Đa già đi nhiều, có nhiều lô xuống cấp trầm trọng, có lô bị nghiêng lún rất nguy hiểm. Những con mắt cư xá như mắt người có tuổi.

Còn tôi, tôi không làm thơ tình nữa.

Phố Sài Gòn hôm nay

• *Trần Tiến Dũng*

Sài Gòn sau năm biến cố 1975, từ thời bao cấp ăn bo bo bột mì đến thời mở cửa hội nhập gà rán Kentucky, pizza, biết bao nhiêu số phận người Việt đã ninh nhừ vị đời, nhưng điểm lại, trong mấy món ăn ngon mà người Sài Gòn chọn chưa bao giờ phở xuống hàng thứ hai.

Những "công quốc" phở

Một ông làm báo lão làng nói: "Hãy đến tiệm của khu người Bắc di cư để thưởng thức phở Sài Gòn. Theo tôi chỉ có phở Sài Gòn là ngon nhất." Nếu trước năm 1975 mà khẳng định như thế thì không có gì lạ, bởi món phở chính là một trong những biểu tượng sáng nhất của hành trình văn hóa di cư Bắc-Nam. Nhưng từ biến cố 1975, nhiều người bình dân miền Nam đã dùng cách tính của bài cào để phân biệt người Bắc chín nút, người Bắc hai nút thì mọi thứ đã vật đổi sao dời huống gì là món phở.

Nhưng nếu ai đó vẫn khẳng định món phở ngon nhất vẫn thuộc về tác quyền của người Bắc di cư thì hẳn họ đã nhận thức rõ ràng rằng: Xuyên qua bối cảnh lịch sử và văn hóa đương đại biến động, phở Sài Gòn không giữ cốt cách theo lối khiến cho phở lão làng già cỗi hoặc lạc hậu khẩu vị. Phở

Sài Gòn là số một, bởi vì phở Sài Gòn luôn trẻ, luôn rộng lòng chịu sống, chịu chơi trong tinh thần cạnh tranh với mọi "công quốc" phở khác ngay trên chính Sài Gòn.

Nếu nói các khu người Bắc di cư ở Sài Gòn là một cường quốc phở thì cũng không có gì quá đáng. Người ta cũng biết một trong những công quốc phở nhỏ hơn nhưng cũng có bề dày lịch sử đáng nể là phở Chợ Lớn với mùi vị hủ tiếu bò tái, hủ tiếu bò viên. Từ năm 1975, người Bắc nhập cư mang vào những "công quốc" nhỏ hơn như phở Bắc Hải, phở Gia Truyền, phở Lý Quốc Sư... vị trí địa lý của những công quốc phở này đương nhiên là ở các khu có đông cán bộ và người lao động Bắc nhập cư như quận 1, quận 3, quận 7. Một dạo người ta còn thấy nổi lên "công quốc" phở Nhật Bổn trên đường Đồng Khởi (Tự Do cũ), tô phở ở đây tuy bình thường nhưng có ham muốn đưa "đại dương" vào phở gồm có cả tôm, mực, nghêu, sò. Nhưng nếu tính trào lưu lập quốc mới thì phải tính đến các "công quốc" phở có mùi vị Việt kiều như phở 24, phở 2000 và gần đây gây tò mò và thương cảm là "công quốc" phở cựu phu nhân Kỳ Râu.

Ăn phở Sài Gòn

Như phong trào thơ mới theo chân những thi sĩ xứ Bắc Hà di cư, tìm thấy đất mới để gieo giống và đã mở ra một thời kỳ hậu thơ mới ở Sài Gòn, phở cũng giống như thế. Có thể mượn tạm ngôn ngữ Thiền để nói rộng hơn. Phở và văn hóa Phở là một hành giả du cư làm nên một cuộc lữ hành suốt chiều dài đất nước và đã trao y bát chân truyền cho xứ Sài Gòn - Gia Định.

Bạn tôi, một nhà báo trẻ, cô sinh ra ở miền Bắc, học ở Đà Lạt nhưng làm việc ở Sài Gòn, tôi hỏi cô: "Ở Sài Gòn tiệm phở nào ngon?" Cô nhìn tôi như thể tôi là người sống ở xứ lạ hoắc nào đó, rồi trả lời: "Phở Sài Gòn ngon chứ phở nào." Tôi bật cười trước cái cách cô xác định rằng trong thế giới phở của thành phố này chỉ phở đúng kiểu Sài Gòn mới là ngon.

Một thời gian dài trước và sau biến cố 1975, những tiệm phở nổi tiếng nằm kề nhau trên đường Pasteur là biểu tượng của phở Sài Gòn. Vẻ ngoài, hình ảnh đậm đà trên bàn của một tiệm phở Sài Gòn luôn là những dĩa rau thơm các loại và tương xay đen, đỏ. Nhưng khi ăn thì giá đậu xanh trụng chín hoặc giá sống lại là kiểu cách phở Sài Gòn. Đến tận ngày nay, còn vài chủ

tiệm phở có gốc Bắc di cư ở Sài Gòn vẫn cố "phòng thủ" không chấp nhận bán phở với giá đậu xanh và tương đen, nhưng hầu hết đều phải chiều khách bằng dĩa rau thơm, tương đỏ.

Chúng tôi tin rằng bạn có thể ăn một tô phở Sài Gòn thật ngon khi đến tiệm Phú Hương trên đường Bạch Đằng gần chợ Bà Chiểu. Nước lèo ở đây trong và miếng thịt chín thơm mềm kiểu như nhà văn Vũ Bằng đã tả. Với kiểu cách không có giá sống, bạn có thể đến phở Tàu Bay, tuy ngày nay vị nước dùng của hiệu phở này có sút giảm chút chút, nhưng vị ngọt thanh vẫn không lẫn lộn. Nếu bạn cần mùi vị gần với phở Bắc gốc thì có thể ghé qua phở Dậu còn có tên khác là phở khu phố văn hóa, trên đường Nam Kỳ Khởi Nghĩa (Công Lý cũ). Phở không giá, không rau thơm, chỉ có thêm một chén hành tây xắt mỏng nhưng vị thịt và bánh phở thì khó chê. Thật khó mà kể hết, tả đủ về phở ngon gốc Bắc nhưng phát tinh hoa ở Sài Gòn.

Ngày nay cũng nên nếm qua vài kiểu phở mới chế hoặc mới du nhập, nhiều người nói rằng ăn phở mà vào tiệm ăn rực rỡ sang trọng thì khó có phở ngon. Nhưng việc một tô phở trông vệ sinh và sang cả như phở 2000, phở 24 hoặc phở ở các khách sạn cao cấp không vì có không khí giàu có mà mất mùi, lai mùi. Phở Sài Gòn lúc nào cũng đậm đà và những khi nhìn ông Tây, bà Đầm, cô Nhật, hay cô cậu Việt kiều húp phở ngon lành là lúc người ta mong muốn được chỉ thêm cho họ một tiệm phở Sài Gòn ngon hơn.

Nếu hỏi tại sao là ngon hơn chứ không là ngon nhất, với phở là vậy. Phở và cái ngon cái đẹp của phở luôn đổi tiệm đổi chủ, bởi chủ nhân đích thực của phở chính là khẩu vị của thực khách sành điệu và tinh tế. Một người bạn tôi nói: "Có khi phở Sài Gòn ngon bây giờ chỉ tìm thấy ở các tiệm phở bên Cali." Nếu đúng như vậy thì phải nói thêm là ở bất kỳ đâu trong thế giới hôm nay và tương lai, nơi nào có cộng đồng kiều bào là nơi đó có phở ngon. Bởi ăn một tô phở ngon ở Sài Gòn là được đáp ứng đủ cảm giác, còn ăn một tô phở ngon với người xa xứ lưu vong luôn thiếu hương vị quê nhà thì chính cái thiếu ấy lại tạo cảm xúc đầy nhất.

Cốt cách phở Sài Gòn

Nói về cốt cách phở Sài Gòn tức là về phẩm chất nồi nước dùng - nước lèo nguyên gốc tinh hoa của phở. Tôi có người cha vợ gốc người Bắc di cư từ

Nam Định, ông sống ở Sài Gòn với nghề phát hành báo nhưng hàng xóm cứ gọi ông là nhà báo.

Báo Sài Gòn thời đó là báo tư nên sập tiệm là chuyện cơm bữa, có một giai đoạn trong đời ông lâm cảnh thất nghiệp, ông dùng tất cả khẩu vị sành điệu của một người mà chuyện ăn, chuyện chơi ở mức tinh tế để dồn hết vào nghề nấu phở. Ông dạy tôi: "Này nhé, mọi thứ xương của con bò đều vứt, trong cả con bò chỉ riêng xương ống chân của nó mới ninh được nước dùng đúng phở. Người Bắc không ăn phở với giá với rau thơm nhưng vì sao một bát phở lại ngon như có cả đồng cỏ với suối trong và trời xanh. Ngon đến thế là nhờ xương ống chân của con bò cả đấy." Mà thật vậy, nồi nước lèo của ông rất trong, đến bọt sôi cũng trong veo, cả nồi nước lèo với những hạt mỡ tủy bò trong suốt cứ như là hơi sương mai trên đồng cỏ lúc nắng một ngày mới vừa chớm lên. Ông bảo: "Húp thứ nước dùng mỡ tủy bò này thì mồm môi cứ như ngậm sương ấy, ngọt mà trong đến thế mới đúng gọi là

ngọt phở. Một bát phở mà có thứ nước lèo không ninh bằng xương ống, lại để nguyên những thứ thịt nhầy bám theo xương thì môi miệng vừa dính vừa hôi mùi mỡ, cứ như người hèn thích mở mồm nói chuyện sang."

Ngày nay, còn rất ít tiệm phở có nồi nước dùng với cốt cách cổ điển. Thời đại khác, kinh nghiệm và bí quyết nấu phở cũng tinh hơn, có thế mới thỏa mãn mồm miệng đa dạng của người đương đại. Đặc điểm tối ưu của món phở là không mùi vị nồi nước dùng nào giống nhau. Thật sự chỉ có phở Sài Gòn mới có đủ sự đa dạng của mùi vị phở, mới đủ phong phú để đánh bại mọi tham vọng ngớ ngẩn muốn gồm thâu mọi "công quốc" phở vào một công thức nấu phở, "thống nhất" trong thể chế độc quyền, độc tài phở.

Món ngon miền Nam, cá khoai canh ngót

• *Trần Tiến Dũng*

Một hôm tôi "tình nguyện" đi siêu thị cuối tuần với vợ. Ở Việt Nam hiện nay thật sự đang có cuộc chiến giữa các thương hiệu siêu thị nước ngoài tranh nhau với các công ty bán lẻ trong nước. Nhưng quyết liệt hơn là chuyện người ta kéo nhau ùn ùn chui vào cái hang cao ốc bê-tông, tranh nhau mua hàng khuyến mãi mỗi khi có một trung tâm mua sắm nào đó mới khai trương.

Để có thể thở được, tôi "xin phép" vợ đến quầy thực phẩm tươi sống nơi được mở máy lạnh công suất lớn, được đứng thảnh thơi giữa mùi tanh của cá, mùi thơm của rau, tôi cũng thấy mình rất tươi. Rồi bỗng dưng có một bà sồn sồn, dắt theo mấy đứa nhỏ, bước lại bên tôi chỉ vào đống cá nằm trên đống nước đá hỏi. "Cái con cá này là cá gì, làm món gì ăn được hả ông?" Câu hỏi của người đàn bà có vẻ ngoài là dân trung lưu Sài Gòn làm tôi bất ngờ. Tôi nhìn bà, rồi nhìn vào đống cá có cắm những tấm biển nhỏ ghi tên cá và giá cá, nhưng đoán không ra là bà muốn hỏi tôi về loài cá gì. Bà cầm cái que gắp bươi nước đá, gắp ra một con cá mềm nhũn đưa lên trước mặt tôi. Tôi ồ lên, nói: "Cá khoai, cá này ngon hết xẩy!" Bà nghi ngại nói: "Chắc hông ông, thấy giá cũng rẻ, nhưng nấu món gì hả ông?" Tôi lên giọng quảng cáo như một người bán cá ngoài chợ. "Bà ơi, mua đi, không cá biển nào nấu canh ngót có thể ngon bằng con cá khoai này đâu."

Quê tôi ở thị xã Gò Công, tôi nhớ lúc nhỏ, mỗi khi muốn ăn con cá này má tôi phải đi chợ chiều ở Cầu Huyện, đó là một cảng cá nhỏ nơi ghe thuyền đánh bắt ven bờ về mỗi chiều. Cá khoai là một loại cá thân mềm, dễ ươn, nên khi đánh bắt được phải ướp rất nhiều nước đá mới giữ được tươi. Ngày xưa nước đá ướp cá rất hiếm nên thường dân đánh bắt chỉ giữ lại bán cho người quanh vùng, không mang được đi xa. Có lần tôi hỏi bà nội tôi vì sao con cá có thân màu xám trắng này lại có tên là cá khoai. Bà nội tôi trả lời bằng một giọng người miền Nam xưa, không cong môi đánh lưỡi. "Cá nhà

nghèo, dễ ăn như "phai" con à." Sau này, khi nghe ai gọi "cá phai" là tôi biết đó là người cùng quê.

Món cá khoai phổ biến và có lẽ là ngon nhất là nấu canh ngót. Nồi canh ngót cá khoai nấu với vài trái cà chua xắt miếng, nêm nước mắm, hành, cần, tiêu bột là có nước canh trong veo thơm bát ngát. Những con cá khoai canh ngót khi múc ra tô phải nhẹ tay, thịt cá mềm và trong suốt. Ăn cá khoai có cái sướng là không bỏ gì, đến trẻ con cũng ngậm được xương cá, thứ xương màu trắng đục mềm như bún.

Ăn cơm thường ngày với món canh ngót cá khoai thơm ngon lắm! Người miền ngoài có thể ăn với nước mắm nguyên chất vắt chanh nhưng người quê tôi chỉ thích dùng với nước mắm đâm chanh đường tỏi ớt. Vào những ngày tháng bảy, tháng tám mưa dầm mà có được một nồi canh cá khoai thì bữa cơm gia đình ngon miệng ấm lòng.

Có người không ưa món này nhận xét: "Cá khoai thịt lạt nhách không ngon." Nhưng chỉ những người ý tứ mới hiểu rằng con cá khoai khi nấu canh ngót thì toàn bộ chất ngọt của cá đều đã hòa vào nước canh để có vị mặn dịu dàng của biển, có vị thơm của rau trái đơn sơ miền đất duyên hải nghèo. Món canh ngót cá khoai là món mà con cá khoai tận hiến hết mình vào tổng thể những phụ phẩm của nồi canh. Cái vị thơm ngon tới nơi tới chốn của món này chính là vì cái lý như vậy. Cái lý này cũng cho phép liên

tưởng đến chuyện một con người sẽ chỉ thấy vui sống khi hòa hiệp hết vào những giá trị cộng đồng.

Ngày nay, cách ăn cách uống của người Việt đã thay đổi nhiều, thay đổi lớn nhất là khi nói đến món ăn ngon Viện Nam, nói đến văn hóa ẩm thực Việt Nam người ta chỉ tô màu, thêm mùi cho những món bày ra trong yến tiệc cao sang hoặc hàng quán rình rang, rồi quên đi rằng chỉ có thể tìm thấy toàn bộ tinh túy của món ăn Việt ngay trong chính những món ăn cơm thường ngày của mỗi gia đình người Việt Nam.

Trở lại với con cá khoai. Cá khoai không chỉ có món canh ngót ăn cơm, với dân có tiền thích ăn chơi, thích có mồi nhậu lạ thì có thể chế món cá khoai chưng tương hột với bún tàu, nấm mèo, nấm rơm, cà chua, hành, cần. Riêng món khô cá khoai thì dân nhậu quê tôi chiều chiều thường bày ra với chén nước mắm me, làm vài xị rượu đế để cùng nhau nói chuyện gần là Trung Quốc cấm biển, bắt ngư dân, chuyện xa là thế giới bao giờ đất nước hết họa độc tài!

Khám phá chợ Bến Thành

• *Phạm Tường Vân*

Yến bạn tôi, giờ đã theo chồng định cư ở miền Nam Cali. Trước khi đi xa, nhà Yến ở Phó Đức Chính, đứng trên ban công nhìn ra là thấy ngay cái bùng binh Chợ Bến Thành. Tết đầu tiên xa nhà, Lina, cô con gái 8 tuổi của Yến ngồi vẽ, ngoệch ngoạc mấy nét ra ngay cái tháp đồng hồ trông ra quảng trường Quách Thị Trang trong màn mưa mù mịt khiến mẹ nó cay cay như có khói bay vào mắt. Chả riêng gì bé Lina, cứ nhắc đến Sài Gòn là người ta hình dung ngay cái cổng Chợ Bến Thành. Từ lâu, ngọn tháp đồng hồ đã trở thành hình ảnh biểu trưng của Sài Gòn với cái không khí giao dịch, bán mua tấp nập.

Sáng thứ bảy một ngày giữa tháng Chạp, đang café góc đường Lê Lợi thì điện thoại reng hối hả: “Đi shopping với chị không cưng?”. Chị Thảo, con ma xó của những nơi ngon - bổ - rẻ nhất Sài Thành. Tôi gật đầu cái rụp, hình dung chị sẽ dẫn tôi đi vào mấy ngóc ngách xó xỉnh, mua hàng độc. Ai ngờ chị chở tôi ra thẳng công trường Quách Thị Trang, đậu xịch dưới chân cái tháp đồng hồ.

Tôi đến Sài Gòn lần đầu năm 1994, được một chị bạn đưa đi chợ Bến Thành mua giày. Về Hà Nội hớn hở khoe 3 đôi mới tậu thì bạn tôi cười ngặt nghẽo bảo giày Trung Quốc, ở Hàng Dầu giá chỉ còn một nửa. Đi được một tháng thì đôi đầu tiên bật gót. Hơn 10 năm sống ở Sài Gòn, tôi có vài lần dạo chợ Bến Thành, nhưng toàn đi với bạn, không Việt kiều hồi hương thì cũng ngoại kiều vãn cảnh, chỉ mua chiếu lệ vài thứ.

Chị Thảo vừa bước vào cổng đã như cá gặp nước. Chị gắn bó với ngôi chợ này từ thời thiếu nữ. Khách hàng và chủ hàng đã thành một mối quan hệ thân thiết, như bè bạn. Khách đến chợ Bến Thành chỉ có hai loại chính: khách vãng lai và khách ruột. Khách vãng lai chủ yếu là du khách, khách ruột: phần lớn là cư dân phố lớn, nghĩa là quanh khu vực này trong vòng bán kính 2km. Nếu du khách tập trung vào ngành hàng thủ công mỹ nghệ, quần áo, vải sợi, giầy dép, thời trang, thì nhóm khách ruột là đối tượng tiêu thụ thực phẩm tươi sống, trái cây, hoa tươi và các đồ gia dụng, mà theo đánh giá của chị Thảo: “Không ở đâu phong phú, đa dạng nhưng giá cả lại hợp lý như ở nơi đây.” Còn anh Dũng, một chuyên gia nghiên cứu thị trường thì bình luận: “Biên độ dao động ở chợ Bến Thành từ âm vô cực đến dương vô cực, từ bình dân nhất cho đến cao cấp nhất. Vào chợ Bến Thành, bạn có thể tiêu từ 6 ngàn đồng đến 60 triệu đồng.”

Hàng hóa ngổn ngột no con mắt, nổi bật nhất là khu bán đồ thủ công mỹ nghệ, giày dép, túi xách nằm ngay trục dọc, tính từ cửa chính, khó tìm thấy quầy nào trình bày không đẹp mắt.

Đi từ cổng Quách Thị Trang, bên trái là dãy hàng mỹ phẩm với sự đa dạng hơn rất nhiều nơi về chủng loại. Nếu khéo trả giá, bạn có thể mua được mỹ phẩm với giá sỉ vì phần lớn mỗi quầy hàng ở đây, ngoài việc bán lẻ, chúng còn làm nhiệm vụ tiếp thị cho cả một hệ thống phân phối mỹ phẩm khổng lồ đằng sau, có chân rết ở nhiều chợ và cửa hàng trong thành phố và các tỉnh lân cận.

Hàng giày dép mé trái, giữa con đường, có từ hàng xuất khẩu, hàng gia công đến hàng xách tay cao cấp, nếu muốn đặt giày may dép theo ý, bạn cũng có thể được đáp ứng vì hầu hết đằng sau những quầy hàng giày dép nho nhỏ trong này là những xưởng sản xuất làm việc không ngừng nghỉ.

Đi gần hết đường, quẹo phải là hàng nữ trang, mỹ nghệ với cả trăm loại. Bạn có thể mua ở đây một bộ cả vòng cổ lẫn bông tai sơn mài khảm ốc xà cừ hay cái kẹp tóc bằng đồng khảm pha lê hay dây da bọc đá đỏ, chiếc bông cài áo bằng lụa cầu kỳ với giá trên dưới 100 ngàn. Đồ ở đây trông có gout lại không hề đắt, với điều kiện bạn dám trả giá mạnh bạo. Vào chợ Bến Thành, nếu chưa thành người nhà mà chưa nắm vững bí quyết mua hàng rẻ thì coi như thất bại. Bí quyết để mua hàng rẻ (theo chị Thảo) là tự tin, biết đúng giá trị món hàng. Và hầu hết chị em bán hàng ở đây cũng quen với văn hóa cò kè thêm hai bớt một, vui vẻ hơn nhiều so với các chợ khác nên bạn cứ thoải mái tha hồ rèn luyện kỹ năng trả giá, bắt đầu từ 1/3, rồi tăng dần lên, giả vờ ngúng nguẩy bỏ đi khi vừa đạt đến mức giá bạn có thể chấp nhận.

Khu nữ trang, vàng bạc - đá quý... cũng nhiều hàng độc. Hầu như tiệm vàng nào trong chợ Bến Thành cũng có các quầy chi nhánh ở trong các khu thương mại lớn như TAX, SJC... Qua mấy chỗ kia, đang cò kè trả giá, đụng chủ tiệm bên này, hai bên cười toe toét.

Khu hàng vải và quần áo là chỗ chị em thường hay sa đà và ngốn nhiều thời gian nhất. Hàng linen ở đây đủ màu sắc, lụa tơ tằm nhiều và đẹp.

Mùa thu năm rồi, tôi có cô bạn gái sắp cưới chồng xa, thế là nào mẹ, nào chị, mời thêm một nhà thiết kế thời trang, 5 bóng hồng nắm tay nhau vào đây chọn vải may áo dài. Sau 2 giờ lựa chọn, kết quả mỹ mãn: là cô dâu chọn được vải may áo dài cưới, thêm cả miếng voan bảy sắc để khoác hờ hững mà nhà thiết kế thời trang ngẫu hứng chế tác, lại mua thêm được chiếc coóc-xê nâng ngực đặc biệt dây xéo, khéo khoe phần vai gợi cảm. Mẹ cô dâu hỉ hả chọn được tấm vải nhung có thêu sẵn kim tuyến cùng đôi hài "suyệt tông" ở ngay hàng giày dép đối diện. Ba nàng còn lại chưa mua được gì vừa mắt, trút giận vào mấy tô bún tôm càng nướng và hàng sinh tố chè thập cẩm nơi góc cửa phía đông.

Khỏi cần tả, món ăn dân dã ở tổ hợp này phong phú chả kém nơi đâu. Quán Bé Chè 1054 còn có chữ tiếng Anh trên bảng mời mọc: "BECHE Wellcome" cùng danh mục chè đã được dịch ra tiếng Anh nhìn hoa cả mắt. Bà cụ Sáu người Hoa bán phá lấu thì đã có thâm niên 40 năm trong ngôi chợ này, chỉ một gánh phá lấu mà nuôi cả gia đình con đàn cháu đống.

Ăn xong, rời tổ hợp ăn uống thì cả nhà phát hiện ba tấm lụa Thượng Hải cực kỳ lạ mắt, lại mua được thêm tấm vải gấm biếu mẹ chú rể. Mua sắm thỏa thuê, gối mỏi chân chồn, 5 người phụ nữ ra góc phải cửa phía Nam, vừa massage chân, vừa sơn móng. Ở đây là một tổ hợp sơn sửa móng với kỹ năng vượt bậc. Khỏi phải tả cái vụ sơn móng sau khi đi dạo chợ muốn rớt hai đầu gối phần xúc giác nó sung sướng thế nào, nhưng phần thính giác thì nghe ra cũng hơi mệt. Lọt tai câu chuyện vã của mấy cô thợ, khách cứ giật mình thon thót, vì các cô hay nhận xét chân người mẫu này, giò diễn viên kia từng qua tay các cô chăm sóc, chúng to hay nhỏ, thẹo nhiều hay ít, móng cứng hay mềm, lời lẽ nhòn nhọn như cái kìm cắt móng...

Có một thứ hàng giả mà người bán người mua đều hỉ hả, đó là tóc giả. Vài trăm ngàn một bộ, có đủ màu xanh đỏ tím vàng hay đen tuyền như thật. Tôi thử một bộ tóc xù, nhìn vào gương suýt té xỉu vì thấy mình giống Bạch Cốt Tinh quá thể!

Người nhà sắp xuất cảnh, mua quà cho họ hàng, Chợ Bến Thành luôn là lựa chọn. Tôm khô, mực khô, cá cơm kho khô, mứt, bánh kẹo ở đây toàn hàng tuyển, cỡ top 20 “hoa hậu hoàn vũ”.

Nhà có tiệc hay có khách đột xuất, Chợ Bến Thành là địa chỉ đầu tiên mà các bà nội trợ nghĩ tới. Thực phẩm đạt chuẩn, rau củ tươi rói, mà đa dạng tha hồ lựa chọn. Ở đây có những mặt hàng mà không đâu có được như rau củ trái mùa, rau củ ngoại nhập, hàng tươi sống, hàng đặc sản bào ngư, vi cá, hải sâm... được đưa thẳng từ sân bay Tân Sơn Nhất. Anh Dũng nổi danh trong giới doanh nhân vì “tâm hồn ẩm thực phong phú” thì bình chọn món thịt bê và thịt dê ở đây là số một.

Còn chị Nghĩa, bếp trưởng nhà hàng Việt của hệ thống Sofitel Hà Nội khi vào Sài Gòn mở nhà hàng cũng chỉ “kết” chợ Bến Thành và gà ta ở đây theo chị là đạt chuẩn.

Tôi cũng mê nấu ăn nên chợ Bến Thành với tôi nhiều năm nay có “Cà ri Anh Hai” là địa chỉ quen thuộc. Tiệm Anh Hai có vài trăm loại gia vị từ kiểu Ấn (Indian curry, Coriander, Cloves, Cumin, Mustard Seed, Cinnamon, Cadu Citronelle, Fenugreek...), Hoa (sa tế, tiêu trắng, tiêu đen...), đến Pháp (Vanistrick Herbs De Provence, Estragon...)và Ý (Oregano, Thyme, Parsley...) hay Việt như bột gừng, tỏi, hành, lá dứa... Nhãn hiệu Cà ri đã 80

năm này là di sản của người ông ngoại, tên Mohamed Ali, vốn là một đầu bếp người Ấn Độ có một quá trình dài nấu ăn cho quan chức Pháp thời thuộc địa. Năm 1978, ông ngoại anh và mấy cậu con trai qua Pháp đinh cư, di sản này được truyền lại cho ba của anh, ông Lý Luân, một người Hoa sống trong khu Chợ Lớn. 6 người con chia nhau 6 sạp hàng lớn bậc nhất trong 3 ngôi chợ lớn của Sài Gòn: Chợ Bến Thành, Chợ An Đông, Chợ Vườn Chuối. Hiện nay xưởng của gia đình anh cung cấp gia vị cho hầu hết các nhà hàng và khách sạn lớn trong thành phố. Lý Hải, anh chàng người Ấn lai Hoa có 2 bằng đại học này, vừa dễ thương vừa tài tình đến nỗi bạn chỉ cần nói: 2 ký sườn, hay 5 lạng thịt bò, 1 con gà 2 ký là trong tích tắc, anh sẽ gói cho bạn lượng gia vị cực chuẩn để tẩm ướp cho món đó, chính xác như một cái cân tiểu ly vậy. Nếu bạn chưa tự tin về tài nội trợ, thì đây là lựa chọn số 1, vì gia vị nấu cà ri và bò kho ở đây có đính kèm theo công thức chi tiết, làm đúng theo hướng dẫn, bạn có thể cạnh tranh ngon lành với mẹ chồng tương lai dày dạn kinh nghiệm. Nếu bạn khéo nài, anh sẽ cho bạn gia vị và công thức nấu những món đặc sản của mấy nhà hàng lớn, bởi 20 thành viên trong gia đình phù thủy "anh Hai" này đều có vị giác cực kỳ tinh tế, đi ăn một lần về là có thể tái lập lại hương vị. Tết năm ngoái tôi đã thành công với món sườn nướng sốt chanh dây, năm nay tôi quyết khám phá bí quyết lẩu nấm, thử cạnh tranh với lẩu nấm Ashima xem mèo nào cắn mỉu nào.

Muốn thử làm bánh, ra tiệm tạp hóa Thu Sài Gòn, sạp số 829. Đây cũng là nơi cung cấp khuôn và nguyên liệu làm bánh cho hầu hết các tiệm bánh lớn nhỏ trong thành phố. Mùa lễ Noel, số hộp khuôn bánh Buche mà tiệm này tiêu thụ nhiều khủng khiếp, nếu xếp nối đuôi nhau thì "đoàn tàu" ấy có thể tới 4 vòng chu vi ngôi chợ!

Từ cuối tháng 11 âm lịch, dọc lối vào từ cổng phía Đông đã ngạt ngào mùi Tết. Mùi vani trong hàng trăm loại mứt, từ những loại trái cây dân dã như dừa, me, cóc xoài, mãng cầu cho đến loại quả quý hiếm như sầu riêng, kiwi, ô liu hay những thứ xa xỉ vốn được coi là biểu tượng của ái tình lãng mạn như hoa hồng cũng được ngào đường đóng vào hộp.

Bất kỳ bạn là ai, dù chưa có ý định mua hàng, cứ đi qua là được chủ hàng đon đả chào mời nếm thử một miếng, bạn ăn xong rồi đi, đảm bảo chủ hàng vẫn tươi cười như cũ.

Hai chị em len lỏi giữa dòng du khách nườm nượp với những tiếng chào Hello, Konichiwa, Bonjour, Hola, Ciao... không ngớt.... Từ tiếng Huế mềm mại đến giọng Hà Nội chanh chua, giọng Hải Phòng bốp chát, giọng miền Tây làn lạt như ly trà đá pha từ hôm trước, giọng Quảng nhưng nhức, giọng Nam Định, giọng Thái Bình, Hà Tĩnh... đầu lưỡi uốn cong bản sắc, tiếng Anh, tiếng Pháp, tiếng Nga, tiếng Thái... xôn xao như một bản hợp âm. Có cảm giác như bạn đang đứng ở một nơi chốn khác.

Bởi không nơi nào trên đất nước Việt Nam, du khách có mật độ cao, nhiều màu da, đa quốc tịch như cái chợ này.

Cũng chẳng ở đâu có các cô bán hàng xinh tươi, ăn mặc hợp mốt và thành thạo ngoại ngữ như các tiểu thương nơi đây. Khả năng tiếng Anh như Bill Sài Gòn - biệt danh của một bác bán bưu thiếp ở cổng phía tây đã từng xôn xao cư dân mạng trong một đoạn phim vừa được post lên YouTube hồi cuối tháng 11/2009, tên Meet Bill from Sài Gòn. Bác Bill ngoài 60 tuổi, chưa bao giờ đi học một lớp tiếng Anh ở trung tâm nào, nhưng bác có thể chào mời, đùa giỡn khá tự nhiên với một nhóm du khách người Mỹ, cách xài tiếng lóng của bác, nghe mà choáng! Bí quyết của bác là học qua phim hành động của Mỹ! Tối qua tôi tẩn mẩn vào Google seach "Bill Sài Gòn", ra 2.550.000 kết quả.

Nhưng bác Bill chỉ là một thí dụ. Dạo quanh tất cả các sạp quần áo, vải sợi, giầy dép, thời trang, hàng thủ công mỹ nghệ..., bạn khó mà tìm ra một người bán hàng nào không biết ngoại ngữ. Lương một nhân viên bán hàng ở đây từ 4 - 6 triệu/tháng, nên không ít người dành dụm được tiền để đi học đại học buổi tối. Không ít cô bán hàng, đảm đang tháo vát, thêm duyên ăn nói, chút vốn ngoại ngữ đã tìm được nhân duyên xứ lạ. Không ít tiểu thương ở đây đã có bằng cử nhân hoặc thạc sĩ, nhưng thay vì đến công sở, họ ra đây bán hàng, kiến thức sách vở áp dụng vào kinh doanh hiệu quả. Oanh, ái nữ của một chủ tiệm tạp hóa, đã tốt nghiệp quản trị kinh doanh, đang tìm học bổng để đi du học tiếp. Oanh chia sẻ: "Bạn trai em đang học ở Mỹ, hè vừa rồi ra đây xem em bán hàng giúp mẹ, ảnh nói ở ngôi chợ này, có những bài học quý giá mà Đại học Harvad của anh không dạy."

Ngay cả cô nàng bán lòng heo cổng phía Bắc, ngay sau hàng hoa cũng Hello với Morning thoải mái. Cô gái có gương mặt xinh ơi là xinh, nhưng

bán món hàng thật tế nhị nên giờ này vẫn... chăn đơn gối chiếc. Nghe bảo lâu lâu cũng có anh ngấp nghé nhưng đến nơi thấy nàng mài dao xoèn xoẹt bên mâm bày chỏng chơ mấy quả tim heo rỉ máu thì ba hồn bảy vía anh nào anh ấy bay đi đâu tuốt luốt!

Góc bên trái, tính từ cổng Quách Thị Trang, đi gần hết đường trục, có cô hàng bán giày, hơi kém tươi nhưng lại được chồng yêu khủng khiếp. Anh chồng ghen đến nỗi khách đàn ông có hỏi nàng cũng ý nhị giả vờ câm điếc! Chưa từng diện kiến cái ghen của anh này, nhưng cánh đàn ông hay la cà thì vẫn dặn nhau cẩn thận.

Chị Hoa bán mỹ phẩm ngay bên trái cổng Quách Thị Trang thì rành thói quen của các ngôi sao ngành giải trí còn hơn phóng viên báo Văn Hóa, vì từ dầu gội, body lotion đến nước hoa xịt toilet của giới celebrities, hầu như đều do tay chị cung cấp. Chị bày cho tôi chiêu độc: mua nước hoa hàng nhái về xịt toiltet, vì vừa thơm vừa rẻ (ví dụ một chai Ralph Lauren (100 ml) bề ngoài và mùi như thật chỉ chừng vài chục ngàn), chị khoe có nhiều nghệ sĩ khách ruột của chị (như ca sĩ TVT hay KTS Khánh Casa), sau khi mua hàng xịn cho cơ thể, cũng "chơi sang" với toilet như thế để đảm bảo sự đồng nhất về mùi.

Có thể gọi các chị bán hàng ở đây là "tiểu thương đẳng cấp" vì họ xinh, ăn mặc hợp mốt, kiếm tiền giỏi hơn tất cả các tiểu thương ở các chợ khác, ngay chỗ ngồi của họ cũng cao giá nhất thế giới. Với giá sang nhượng một mét vuông sạp lên đến 230 lượng vàng, tương đương 173.000 USD, Chợ Bến Thành được nhiều hãng thông tấn, báo chí nước ngoài đánh giá hiện đang là nơi có giá đất sang nhượng đắt đỏ nhất thế giới, vượt xa cả khu đất vốn đắt nhất thế giới trước đây là Ginza, Tokyo (Nhật Bản) cũng chỉ khoảng 130.000 USD/m2.

Chiều xuống, khi các sạp hàng trong chợ đóng lại, đèn tắt, chỉ còn các hàng hoa trước cửa Bắc rực rỡ khoe sắc, thì từ 4 phía, các xe hàng kéo về tấp nập, tiếng bánh xe bằng sắt rin rít trên đường. Chỉ trong chớp mắt, các sạp hàng của Chợ Đêm dựng lên, cả 3 con đường bọc quanh ngôi chợ này trở thành một ngôi chợ đêm rộng lớn, sáng rực, thu hút hàng nghìn du khách. Một phần tư con đường Phan Bội Châu là khu ăn uống, còn lại Tạ Thu

Thâu, Phan Chu Trinh, Nguyễn An Ninh thành thiên đường quần áo, vật trang trí, đồ lưu niệm bán theo giá sale off...

Giữa đường Phan Bội Châu có hàng đồ lót và đồ ngủ độc đáo, hầu hết là hàng Việt Nam gia công cho nước ngoài, giá chỉ trên dưới 200 ngàn/ bộ, có thể bị lỗi một chút nhưng màu sắc và kiểu dáng thì đúng là không đâu có được. Túi xách, giày dép, kính mát thời trang, nhẫn, bông tai... chỉ vài chục ngàn một món, hàng trăm loại cùng hàng chục kiểu dáng, hợp với ai cả thèm chóng chán, dùng một vài lần rồi bỏ.

Từ đường Phan Châu Trinh, rẽ vào Nguyễn An Ninh, bên trái có một hàng thời trang Suzi Swimwear, chuyên bán áo tắm và các trang phục dạo biển như áo khoác, mũ, khăn quấn, váy, màu sắc hippi, lại toàn hàng độc, mỗi mẫu chỉ có 1 - 2 cái. Tôi chọn được 3 cái váy hoa rực rỡ, chất liệu cotton mát mẻ, giá chỉ hơn trăm ngàn một chiếc, chẳng cứ gì đi biển, mặc ở nhà hoặc diện chạy loăng quăng trong bán kính 2km đều ổn. Vừa chọn xong thì có mấy quý cô Nhật Bản đến sau, nhìn chăm chăm vẻ tiếc nuối. Nếu vào khu nhà lồng chợ ban ngày, bạn có thể tiêu bay biến vài triệu đến vài chục triệu vì những món hàng xa xỉ, còn chợ Bến Thành đêm chuyên hàng xôn, mua gần hai chục món đồ mà tiền overtime tháng cuối năm vẫn chưa xài hết.

Khu chợ kỳ thú này họp đến giữa đêm, rồi lại lỉnh kỉnh thu dọn, những chiếc xe, những chiếc sạp dã chiến biến vào đêm vắng, nhường cho Bến Thành một vài giờ yên tĩnh hiếm hoi trước khi tiếng lao xao, tiếng xe kéo, tiếng chân phu khuân vác hối hả tới lui từ bốn hướng, như bầy ong về tổ, phá vỡ vẻ yên bình của lồng chợ vừa tan giấc điệp. Giữa vẻ lam lũ tất bật của cánh phu khuân vác, tươi roi rói và yểu điệu vô cùng là những chuyến hàng hoa từ Hồ Thị Kỷ còn ngậm sương đêm, tập kết về Cửa Bắc.

5 giờ sáng, ngôi chợ cổ kính như một thiếu phụ đảm đang, bừng thức, bắt đầu một ngày chộn rộn và náo nhiệt.

Sài Gòn 1/2010

Phố chỉ là một phần rất nhỏ trong cuộc đời

• *Phạm Tường Vân*

1.

Nhạc sĩ T.T ngoảnh mặt ra Hồ Con Rùa, nhấp chén trà đặc sánh nghi ngút khói, quẳng điếu cày lỏng chỏng, hát nghêu ngao: "Ở Sài Gòn, một mét vuông có ba thằng Hà Nội!".

Ngoa nhưng không phải là không có lý. Hãy nhìn sự xuất hiện ngày một dày đặc của các dịch vụ dành riêng cho đối tượng này: từ vật thể (phở Hà Nội, bún chả, bún thang Hà Nội, miến lươn Hà Nội, bánh mì Hà Nội, cả những thứ bé nhỏ như cốm, mắm tôm, mắm tép Hà Nội hay quy mô như siêu thị Hà Nội) cho đến những thứ phi vật thể như đêm nhạc Hà Nội, kịch Hà Nội.

Trong số dân Bắc nhập cư Sài Gòn, người Hà Nội có vẻ "oai" hơn cả, "oai" đến nỗi cứ mở miệng nói tiếng Bắc là bị hỏi: "Có phải người Hà Nội

không?”. Nếu gật thì người ta khoe ngay: “Năm ngoái tui ra Hà Nội, được mấy nhỏ bạn dẫn đi ăn phở ở Cấm Chỉ” và không quên than phiền: “Ăn ở Thủ đô sao mà cực, chủ quán thì mặt khó đăm đăm, chỗ ngồi chả có, rau sống hà tiện, đến cả ly nước cũng không”. Nếu bạn bật cười và “sửa sai” ngay rằng: “Anh Hai Nam Bộ ơi, ai lại đi ăn phở ở Cấm Chỉ, lại còn đòi rau sống và trà đá nữa chứ” thì nhất định bạn chẳng phải dân “Nam tiến”.

“Nam tiến” nghĩa là phải quen với chuyện đó, cũng như quen với chuyện các quán ăn trưng biển Hà Nội mà vẫn cho đường vào nước dùng, vẫn bày một đĩa húng chó dài lêu nghêu cạnh một tô phở loe miệng đã rắc sẵn tỏi phi cùng với tương Tàu!

2.

Bạn sẽ thắc mắc vì sao cái xứ 12 tháng hè và bói không ra một bát phở tử tế mà dân Hà Nội vẫn kéo vào đông thế? Thì tôi thưa thật với bạn rằng: phở chỉ chiếm 10 phút một ngày, nghĩa là nó chỉ là một phần rất nhỏ trong cuộc đời.

Nếu có thể so sánh thì Hà Nội giống như nước Pháp còn Sài Gòn giống như nước Mỹ. Đặc tính “hợp chủng quốc” ở đây rất rõ. Ở Sài Gòn, không có niềm kiêu hãnh mang tên “Sài Gòn gốc” bởi Sài Gòn hội tụ hơn chục cộng đồng dân cư từ khắp nơi: Việt (Hà Nội, Hải Phòng, Huế, Quảng Nam, Quảng Ngãi, Đà Lạt, các tỉnh đồng bằng sông Cửu Long...), Hoa, Kh’me, Ấn, Mã Lai, Mỹ, Nhật, Hàn, Đài Loan... Tất cả hội tụ, như thể sân ga náo nhiệt trước giờ chuyển bánh nhưng rồi ai cũng có một chỗ khả dĩ trên chuyến tàu.

Thành phần dân cư ở Hà Nội chắc chưa đủ phức tạp để xóa bỏ kỳ thị. Trong mắt người “hàng phố”, trừ Tây và Việt kiều, ai không phải gốc gác ba đời đều bị coi là “nhà quê”, đối tượng của khinh nhờn, lừa đảo và ăn hiếp. “Nhà quê” hỏi đường mà gặp mấy cậu choai choai hay mấy cô “thiếu nữ ngủ ngày” rồi việc ngồi xổm ăn vặt ở vỉa hè thì khốn, chỗ cần đến thì chẳng đến được, lại còn bị chỉ cho đi sai vài cây số. “Nhà quê” đi bán rong, bị ném lên ném xuống, chê ỏng chê eo. “Nhà quê” đi mua hàng, tiền đã ít lại chẳng dám chọn, vớ vẩn có khi còn bị mắng xơi xơi vào mặt. “Nhà quê” mà

“màu” nhiều thì cũng được nịnh, nhưng là phỉnh nịnh để lừa bán với giá cắt cổ, lớ xớ mua rồi còn trả lại thì cầm chắc tăng chửi vuốt mặt không kịp.

Người Sài Gòn chẳng bận tâm anh quê hay Hà Nội hay Hà Tĩnh, chỉ có một chữ để gọi: “người Bắc” để phân biệt với một đối tượng người nhập cư khác ở các tỉnh lân cận: “người dưới tỉnh”. Thị dân Sài Gòn khoái phim action kiểu Hollywood, thoại ít, action nhiều. Con gái Sài Gòn chăm làm đẹp và coi trọng đàn ông nhưng luôn tâm niệm “đừng tin những gì anh ấy nói”. Ở xứ sở dịch vụ này, một công thức rất giản đơn: ai biết xài tiền người ấy là thượng đế. Nếu anh vào một cửa hàng với bộ cánh hiệu Valentino còn thẳng nếp nhưng chi xài kiểu “tiền lẻ”, anh sẽ thua trắng 3-0 so với Hai Lúa ở trần - quần xà lỏn - lông nách - mồ hôi dầu nhưng mua dễ - trả nhanh - bo đậm! Cũng như thế, bạn khó lòng thuyết phục ai đó rằng bạn là thiên tài, rằng điều bạn nói là chân lý, nếu túi bạn chẳng có lấy một xu. Người ta sẽ nhỏ nhẹ hỏi: “bi nhiêu?” rồi cười tươi kiểu Mỹ: “sorry, no money no talk!”.

3.

“Nam tiến” hay bị bệnh “thương nhớ mười hai”, ra Hà Nội là sáng dậy đi ăn “phở mậu dịch”, mò đến Hàng Cân ăn bánh cuốn cà cuống, đến Hàng Hành ăn xôi gà, bún thang, gật gù tán phét đến trưa với bè bạn ở cà phê Nhân, trưa ăn cơm bình dân ở Hàng Cá, xẩm tối kéo nhau lên Hồ Tây ăn bún ốc, đêm nhẩn nha dạo Nguyễn Xí mua sách đại hạ giá,... Ăn ở Hà Nội có cái “sướng” riêng. Chỗ ngồi thi vị, rau tươi roi rói, gia vị thơm tho, nêm nếm “bá cháy”, vừa nghe chủ và khách véo von toàn tiếng lóng với chửi thề. Chả thế mà ngoài những bún, phở, cháo lòng..., đám kinh doanh ẩm thực gốc Bắc ở Sài Gòn tinh khôn còn đem theo cả... tiếng chửi và phong cách phục vụ lề mề. Quán “miến chửi” góc Nguyễn Du - Đồng Khởi nổi tiếng một thời vì bà chủ quán vừa bốc hành răm thoăn thoắt vừa chửi nhân viên ra rả bằng tiếng Kẻ Chợ rất giòn.

Nhưng chỉ “mười hai” thôi thì còn thương được, chứ lên đến “mười ba” thì hết chịu nổi. Ở Sài Gòn hơn 6 năm mà tôi chỉ đến quán “chửi” có mỗi một lần. Còn lại, tôi đến quán khác, ăn dở một tí, nhưng rộng rãi, sạch sẽ và nhất là được “cảm ơn - xin lỗi” bằng giọng Nam Bộ ngọt mát như ly nước mía giữa trưa hè.

Tôi cũng bỏ luôn thói quen đến "chợ Đồng Xuân mini" ở Hai Bà Trưng mua cà pháo, mắm tôm sau khi chứng kiến hai chủ hàng chém nhau vỡ đầu chỉ vì một chiếc bánh chưng!

Ra Hà Nội, tôi cũng hết muốn ăn bánh cuốn Hàng Cân vì lỡ có mặt đúng lúc tay chủ quán bảnh trai vừa soi tiền lên bóng điện (vì nghi ngờ là tiền giả!), vừa mắng xơi xơi vào mặt hai thực khách miền Nam vì hai thượng đế quý hiếm này dám cả gan thỏ thẻ: "sao hai suất bánh cuốn với mấy giọt cà cuống lại tới hơn 100 ngàn?".

Tôi chán đi taxi ở Hà Nội vì lái xe "thiên nhiên" xưng "anh" với khách nữ, "thân ái" (một cách lỗ mãng) hỏi: "em có chồng chưa?"...

Nhịp sống hối hả của đô thị lớn đã lấy mất của tôi sự kiên nhẫn trước những tập quán "đậm đà bản sắc" nhưng quá thiếu văn minh này chăng?

Bạn sẽ kết án tôi "mất gốc", thành kiến và quá ư cố chấp. Rằng đó là những "mặt trái có tính chất bề nổi", còn phần lớn người Hà Nội thanh lịch và tinh tế lắm. Tôi không phản đối. Nhưng nếu người thanh lịch thấy những chuyện nêu trên là thường, sáng nào cũng chen vai thích cánh đi ăn cháo quát với phở chửi thì tôi thấy trong sự ẩm thực tinh tế này có cái gì hơi... dã man. (À, tôi cũng biết nhiều anh hùng công sở đập bàn cãi sếp rất hăng nhưng lại nín thinh trước một bà bán cháo lắm điều!)

Nhưng thật ra tôi yêu và thiên vị Hà Nội nhiều hơn tôi tưởng. Một tình yêu không đi qua dạ dày nên khó có thể lấp đầy bằng "cà pháo, mắm tôm" hay vài gói ô mai "made in Hà Nội", chỉ mất hơn tiếng đồng hồ là hạ cánh xuống Sài Gòn.

Bạn đã bao giờ đứng ở ngoài cửa sổ, nhìn vào ngôi nhà thời thơ bé, giờ trở thành khách sạn? Hay gặp lại Roméo thời sinh viên, bây giờ viên mãn với xe Đức, veston Ý, xài tiền tỷ, thiên nhiên "xông khói" bạn cùng thứ ngôn ngữ... ngồi xổm ba lỗ với quần đùi?

Tôi luôn có cảm giác như thế, khi về Hà Nội. Đẹp hơn, cao hơn và bóng bẩy hơn. Nhưng những điều tốt đẹp như những con người khả kính, ngại nỗi bát nháo phố phường mà theo Rùa thần lặn mãi vào ký ức.

Sài Gòn 10.2002

Trà đá và cuộc "chinh phạt" đồ uống từ Sài Gòn

• *Nguyễn Quang Thiều*

Không bàn đến những chuyện khác, nhưng chuyện về phong thái làm việc thời hiện đại thì người Hà Nội phải học người Sài Gòn. Cơm đĩa và trà đá là một trong những yếu tố làm nên phong thái làm việc thời hiện đại ấy. Nhưng nếu đánh mất phong cách uống trà của người miền Bắc mà đại diện là người Thăng Long - Hà Nội thì lại là một câu chuyện khác của văn hóa.

Năm 1979, lần đầu tiên tôi đặt chân lên Sài Gòn. Đấy là một chuyến đi kỳ thú và thật quyến rũ. Trên một toa tàu bụi bặm, ồn ĩ, nồng nặc mùi mồ hôi và hàng hóa, tôi là kẻ may mắn có được chiếc vé ngồi bên cửa sổ toa tàu.

Và thế, tôi thỏa mắt ngắm nhìn phong cảnh những miền đất của đất nước mình nhưng lần đầu tiên mới biết đến. Trong suốt thời gian từ Hà Nội vào Sài Gòn, điều quyến rũ tôi là những ga xép thuộc phần đất miền Nam mà đoàn tàu dừng lại để lấy khách và trả khách, mỗi khi tàu dừng hành khách lại gọi nhau xuống sân ga để chiêm ngưỡng. Cho đến bây giờ, những cái tên ga như Đông Hà, Lăng Cô, Diêu Trì, Mường Mán, Tháp Chàm... vẫn mãi mãi ấn tượng tôi.

Trên những sân ga đó, tôi đã thực sự bị cuốn hút bởi những món ăn của người miền Nam với cách bày hàng, cách mời chào khách hàng, màu sắc của món ăn... Nhưng có một thứ mà tôi thực sự ngạc nhiên và khi nếm thử bỗng nghiện ngay, nhất là khi bạn đang hành trình trên một chuyến tàu chật chội, oi bức, và mệt mỏi. Đó là trà đá.

Sau chuyến đi đó, tôi trú ngụ ở Sài Gòn ba năm liền. Và trà đá đã hoàn toàn thống trị tôi. Khi ăn cơm phần mà Sài Gòn gọi là cơm đĩa có một ly trà đá thì thật hợp lý hết chỗ nói. Khí hậu Sài Gòn, cơm đĩa sườn nướng với gia vị Sài Gòn và một ly trà đá sẽ làm "thăng hoa" vị giác của bữa ăn.

Sau năm 1975, hầu hết những người lính miền Bắc vào giải phóng Sài Gòn trở về nhà mang theo 2 thứ liên quan đến ẩm thực: đồ nấu lẩu và món trà

đá. Những thứ này không có ở miền Bắc trước đó. Chỉ sau đó mấy năm, hai thứ này thống trị cả Hà Nội nếu không nói cả miền Bắc.

Người miền Bắc, đặc biệt người Hà Nội, trước năm 1975 không có khái niệm uống trà đá. Họ uống trà nóng và khá cầu kỳ. Có người nói do khí hậu mà người miền Bắc không uống lạnh. Lý giải này đã thất bại. Bởi cho đến bây giờ, người Hà Nội dùng nước đá cả mùa đông giá lạnh.

Từ quán cơm bụi, đến quán cơm văn phòng hay những nhà hàng lớn cũng đều đã quá quen với trà đá...

Bản thân tôi là một "nạn nhân" trong cuộc "chinh phạt" của trà đá Sài Gòn. Theo tôi, đó là vì trước năm 1975, người Hà Nội chưa được biết nhiều về các loại đồ uống ướp lạnh hay có đá. Thời ấy, hỏi có mấy người ở Hà Nội có tủ lạnh, trong khi đó thì quá nhiều gia đình ở Sài Gòn đã dùng tủ lạnh như một đồ dùng thông thường. Vì thế mà có một câu chuyện cười về người miền Bắc ăn kem. Một người nhà quê ra Hà Nội thấy họ ăn kem cũng mua. Nhưng thấy cây kem bốc hơi thì nghĩ nó nóng quá và không ăn, cứ cầm cây kem để chờ nguội rồi mới ăn. Và khi nhìn xuống cây kem thì chỉ còn lại cái que kem mà thôi.

Tôi nhớ một chiều mùa hè ngột ngạt cách đây 42 năm. Cha tôi đạp xe từ thị xã Hà Đông về nghỉ cuối tuần ở quê. Ông mang theo một cục đá chừng 2kg mà ông mua từ một xưởng làm kem của thị xã. Ông pha nước chanh và bỏ từng viên đá nhỏ vào cho cả gia đình uống. Và lần đầu tiên trong cuộc đời, tôi đã mê đi khi uống thứ nước đó.

Hồi đó ở quê tôi trong vườn nhà ai cũng trồng một hoặc hai cây chanh. Vì thế mà chuyện uống nước chanh không có gì lạ. Nhưng khi nước chanh ấy được bỏ vào mấy cục nước đá thì nó đã trở thành một thứ đồ uống "chết người".

Sau lần ấy, mỗi khi bị sốt, tôi thường đòi mẹ tôi cho uống nước chanh đá. Nhưng thời ấy mẹ tôi không thể nào tìm đâu được thứ nước đó. Nó giống như thứ nước thần trong chuyện cổ.

Để mang được một cục nước đá từ thị xã về quê, cha tôi phải dùng trấu cho vào một cái túi bỏ vùi cục nước đá trong đó rồi bọc nhiều lớp giấy báo giữ

nhiệt. Thời đó, tôi đã từng nhặt những viên nước đá nhỏ như những hạt muối mà khi cha tôi đập cục nước đá bắn ra trên nền nhà và đặt vào lưỡi, rồi nhắm mắt lại cảm nhận cái hạt muối không vị kia truyền lan vào da thịt mình cảm giác mát lạnh.

Nói thế lại nhớ đến những người Colombia ở cái làng Marcondo của G. Market đã đổi những đồ dùng quí giá trong nhà để lấy một cục nước đá và nghĩ đó là sản phẩm của những siêu nhân mà thực ra là của mấy gã bán hàng rong hiện đại. Bây giờ, trong các quán cơm bụi cho đến các quán cơm văn phòng và cả những nhà hàng lớn người ta đều uống trà đá khi ăn. Ngay ở quê tôi bây giờ mà pha nước hoa quả không có đá người ta cũng không hào hứng uống. Bây giờ, đi ăn trưa cùng đồng nghiệp tôi thường nghe câu nói: "Gọi ly trà đá ăn cho ngon miệng". Thực tế quả đúng vậy, khi ăn cơm, uống nước lạnh rất dễ ăn. Nhưng dễ uống hơn là trà đá.

Việc ăn uống hay việc mặc không chỉ dừng lại ở chuyện ẩm thực hay thời trang. Nếu bạn suy ngẫm kỹ một chút, bạn sẽ thấy phong cách uống trà đá đã có tác động gián tiếp đến phong cách công sở của người Hà Nội. Trước kia, nhiều công sở ở Hà Nội rất mất thời gian với một phong thái rề rà ngồi uống trà của các công chức. Tôi là kẻ nghiện ngập nhiều thứ trong đó có trà. Nhưng tôi cũng đã chối từ cảnh khề khà quanh bàn trà trong công sở. Nó làm tôi cảm thấy trì trệ. Tất nhiên thú uống trà của người Bắc là một thú chơi tao nhã nhưng không nên dùng nó trong khi làm việc.

Những chuyện khác tôi không bàn đến, nhưng chuyện về phong thái làm việc thời hiện đại thì người Hà Nội phải học người Sài Gòn. Cơm đĩa và trà đá là một trong những yếu tố làm nên phong thái làm việc thời hiện đại ấy. Nhưng nếu đánh mất phong cách uống trà của người miền Bắc mà đại diện là người Thăng Long - Hà Nội thì lại là một câu chuyện khác của văn hóa.

Theo Sài Gòn Tiếp thị số Xuân

HẾT

Ẩm thực là nghệ thuật, bởi thế nó cũng là một nếp văn hóa đặc trưng của Sài Gòn. Sự giao thoa của nhiều bản sắc văn hóa vùng miền trong nước và thế giới đã góp phần làm ẩm thực Sài Gòn thêm phong phú sắc màu. Sự phong phú ấy không dừng lại ở một món ăn ngon mà là câu chuyện về món ăn, thức uống, một chỗ ngồi, một con phố, một tên người… Tất cả hương vị đặc trưng ấy luôn làm say lòng những ai đã một lần đến Sài Gòn, và hơn nữa là sự thơm ngon trên trang viết của những ai yêu Sài Gòn.

(Trích từ tản văn trong sách)

*"**Ngon vì nhớ**" là những cung bậc cảm xúc của người viết yêu mến Sài Gòn muốn trải lòng mình. Những ai yêu mến ẩm thực Sài Gòn cũng sẽ tìm thấy hương vị cuộc sống qua từng trang viết và nhớ những góc bàn, hẻm phố thân quen đã ngồi.*

ĐƠN VỊ LIÊN DOANH
Phương Nam Book
Công ty TNHH Sách Phương Nam
Lầu 7, 212 Lý Chính Thắng, P. 9, Q. 3, TP. HCM
ĐT: (08) 35261616 ; Fax : (08) 35264022

TỔNG PHÁT HÀNH
PNC
CÔNG TY VĂN HÓA PHƯƠNG NAM
LẦU 7, 212 LÝ CHÍNH THẮNG, P.9, Q.3, TP.HCM
Phòng Kinh doanh sách
Email: sach@pnc.com.vn
Tel: 35261616 - ext 307 hoặc 0914891656

Ngon vi nho
ISBN: 978-604-53-0065-7
8 932000 115779
Giá: 60.000Đ

tve-4U
CÙNG ĐỌC, CÙNG CHIA SẺ

Chú thích

[1] Khoái lạc chủ nghĩa.

[2] Đừng tìm Đào Nguyên đâu xa xôi. Đào Nguyên trong lòng nàng đây thôi.

[3] Loại nhà hàng chỉ phục vụ cho các Thượng đế món bia và ôm là chính, không phục vụ cho nhu cầu ăn, hoặc ít quan tâm đến.

[4] Chuyển thể từ truyện ngắn của Nguyễn Quang Thiều.

[5] Thơ Đinh Trầm Ca.

[6] Thơ Lê Thánh Thư.

[7] Thơ Quang Dũng.

[8] Thực ra khổ qua là phiên âm Hán Việt của từ dưa đắng.